Johann Peter Frank, M. D.
Hochfürstlich Speyerischen Geheimenraths und Leibarztes, der Kuhrmainzischen Akademie der Wissenschaften Mitgliedes,

System
einer vollständigen medicinischen Polizey.

Dritter Band.

Von Speise, Trank und Gefäßen. Von Mäßigkeitsgesetzen, ungesunder Kleidertracht, Volksergözlichkeiten. Von bester Anlage, Bauart und nöthigen Reinlichkeit menschlicher Wohnungen.

Mannheim,
bei C. F. Schwan, kuhrfürstl. Hofbuchhändler,
1783.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorbericht.

Jch liefere den dritten Band der medicinischen Polizey, in der zuversichtlichen Hofnung, daß, wenn der Jnhalt der vorhergehenden zween Theile, die Aufmerksamkeit des gelehrten Publikums rege machen konnte, ein solches noch mehr von den hier abgehandelten Gegenständen geschehen müsse. Jch wünsche mir jezt in jedem, noch so kleinen, Bezirke, nur einen obrigkeitlichen Menschenfreund zum theilnehmenden Leser folgender Betrachtungen: denn die Wahrheiten welche hier vorgetragen werden, sind meistens so auffallend, und der

Nutzen und die Nothwendigkeit ihrer Befolgung so überzeugend, daß es, auch dem Neide, schwer fallen wird, die Möglichkeit der Ausführung zu bezweifeln; und daß es dem schläfrigen Zuschauer menschlicher Bedürfniße, wenigstens schimpflich scheinen muß, so allgemein heilsame Regeln unbefolgt zu lassen, und seine wenige Achtung für das physische Wohl der Gesellschaft so öffentlich zu verrathen.

Auf einen Umstand möchte ich aber die Vorsteher der Menschen vorzüglich aufmerksam machen. Ich meyne den Einfluß der zu großen Bedruckung des gemeinen Haufen, in Rücksicht auf seinen Nahrungsstand. Ich will hier eben nicht die Grenzen meines Berufes überschreiten, und oft wiederholte Beschwerden der Menschheit vormoralisiren; sondern ich wünsche nur allgemein begreiflich zu machen: daß so, wie die Gesundheit einzler Glieder des Staates, die allgemeine Brauchbarkeit des großen Körpers bestimmet; also auch die Leichtigkeit in Erwerbung des benöthigten Unterhaltes, überhaupt die gute physische Beschaffenheit der arbeitsamen Klasse und die Dauerhaftigkeit einzler Bürger, folglich den Werth der Bevölkerung eines Landes, erhöhe. Die Dürftigkeit und der äusserste Mangel an verdaulichen Nahrungsmitteln, worunter jezt, bei dem so sehr gestiegenen Luxus, und bei der kostspieligen Unterhaltung so großer Heere, in sehr vielen Ländern, die niedere Klasse der Einwohner seufzet, machet, daß dieser wichtige Theil der Menschheit wirklich an einer Art von Auszehrung leidet, welche von Aerzten nicht geheilet werden kann, wenn nicht das Mitleid der Großen, die Quellen der Lebensmittel entweder zu vermehren, oder den Werth der Dinge wieder

der dahin zu bringen weiß, wo das Verhältniß des Vermögens, die geringere Klasse wider den Abgang der ohnentbehrlichsten Nahrung sicheret. Möchten doch mehrere Große, von dem Geiste des unvergeßlichen Heinrich IV. von Frankreich beseelt, den edeln Plan ergreifen, dem Nahrungsstande der Ihrigen wieder so aufzuhelfen, daß der arbeitsame Landmann sich Hofnung machen dürfte, dereinst auf alle Sonntage, wie der große Mann seinen Unterthanen wünschte, eine Henne in Reiß, mit seinen Kindern zu verzehren! . . . Dadurch würde gewiß mehr geleistet, als wenn große Städte mit noch so vielen prächtigen Spitälern ausgeschmücket werden: da es immer verdienstlicher seyn muß, dem unzählbaren Haufen armer Menschen, Nahrung zu verschaffen, als die Folgen des äussersten Mangels, auf eine sehr kostspielige Weise, in einem von Tausenden angefüllten Krankenhause, auf eine kurze Zeit durch Aerzte heilen zu lassen.

Mit Vergnügen sehe ich seit kurzem mehrere geschickte Männer die **medicinische Polizey** mit ihren öffentlichen Beiträgen bereichern, und so diesem wichtigen Theile unserer Wissenschaft seinen billigen Rang anweisen. Herr **Uden** von **Berlin**, der verdienstvolle Verfasser einer die **gerichtliche Arzneiwissenschaft** um vieles bereichernden Schrift, wird sich um die Menschheit ein noch größeres Verdienst erwerben, wenn er, nach dem entworfenen Plane, für die **medicinische Polizey** ein **Magazin** stiftet, aus welchem künftige Zeiten dasjenige ergänzen können, was meiner gegenwärtigen Arbeit abgehen mag. *)

*) Ich erhalte so eben das erste Stück dieses nützlichen Magazins für die gerichtliche Arzneiwissenschaft und medicinische Po-

Ob ich aber hier die Grenzen der rechtmäßigen Polizey überschreite, indem ich jeden Gegenstand derselben, nicht immer als bloser Arzt, sondern zuweilen auch als ein sonstiges Mitglied menschlicher Gesellschaft (das, ohne Rücksicht auf jenen Karakter, wenn es auf Berathschlagung über gemeinnütze Materien ankömmt, doch auch seine Stimme zu geben hat) betrachte; mögen diejenigen beurtheilen, welche sich in der Lage sehen, den Werth meiner Meynungen praktisch bestimmen zu können. Die Art, wie ich zu Werk gegangen bin, lieget vor: ich habe es selbst erinneret, in mancher Reichsstadt, und in kleinern Bezirken, mag dieser oder jener Vorschlag unstatthaft scheinen, oder auch wirklich unanwendbar seyn; aber es kömmt doch immer darauf an, ob diese Unausführbarkeit durch blose Vorurtheile verursachet werde, deren Dauer, zum Glück, nicht ewig ist, wenn aufgeklärte Männer mit Standhaftigkeit sie zu bekämpfen wissen: oder ob der Grund ihrer Unstatthaftigkeit wirklich in ihrer Natur liege? Wenigstens genieße ich wirklich schon des Vergnügens, einen nicht kleinen Theil meiner bisher geäusserten Gedanken, in verschiednen Staaten, selbst über mein Hoffen, ausgeführet zu sehen, wenn ich auch nicht so unbescheiden seyn kann, mir eigentlich das Verdienst davon zuzuschreiben. Manchmal wird eine Verordnung in einem fremden Lande besser befolget, als da, wo sie zuerst erschienen ist: und dies muß zur Aufmunterung dienen, auch von solchen Orten dergleichen zu liefern, wo manche deren Brauchbarkeit bezweifeln wollen.

Die

Polizey, von welchem das Publikum, die Fortsetzung gewis begierig erwarten muß.

Die Voraussetzung, daß sich der Staat jeden Dinges annehmen müsse, welches dem Ganzen nicht gleichgültig wäre, und **daß die Verständigeren, den Unkundigen zu Vormündern gesezt werden** müßten, ist, was man auch dagegen erinnere, *) dann doch kein übler Grundsatz: und wenn es keiner Beweise bedarf, die Nothwendigkeit einer guten Polizey **überhaupt** (denn zerstückt läßt sich solche gar nicht einmal denken) in jedem wohlbestellten gemeinen Wesen anerkennen zu machen; so sehe ich nicht wohl ein, wie man eine, auf gesunden Gründen ruhende **Gesundheitsordnung**, als den wichtigsten Theil von jener, für **entbehrlich**, oder wohl gar für den Gegenstand einer schwer aufwiegenden **Vormünderschaft** und einer gehäßigen **Zwangordnung** ansehen möge. Wem sollte wohl die Lust ankommen, zu seinem beständigen Aufenthalte sich lieber **Konstantinopel**, als **Wien**, auszuwählen, weil dort jeder, nach Willkühr, den Koth vor seinem Hause mag liegen lassen, so lang er will; oder weil es dort nicht verboten ist, bei jeder pestartigen Krankheit sich anstecken zu lassen, und andere ehrliche Leute, die sich dessen nicht allemal versehen, wieder anzustecken!

Den wohldenkenden Fremden, selbst den empfindsamen **Yorick** nicht ausgenommen, wird das auf jeden Schritt aller Bürger wachende Auge der Polizey in Paris, wenn er nur dereinst mit dem Sy-

 stem

*) Untersuchung der vermeinten Nothwendigkeit eines autorisirten Kollegii medici und einer medizinischen Zwangordnung. Hamburg 1781. 8.

stem des Landes bekannt seyn wird, weniger empfindlich fallen, als die Ausgelassenheiten des Londonschen Pöbels, der jedem, mit einer fremden Miene oder Kleidung, nur ein wenig ausgezeichneten Menschen, einen französischen Hund schilt, und allen Arten von muthwilliger Mißhandlung aussetzet; der, bei einer Anwandlung von tollem Religionseifer, das Völkerrecht verletzet, und das Gotteshaus eines respektablen Gesandten stürmet, ohne daß die Polizey im Stand wäre, dem Unfuge Einhalt zu thun; der endlich seinen eigenen Regenten, so wie seinen Ministern, wenn es ihm einfällt, auf die zügelloseste Weise begegnen darf.

Daß in Paris, bei aller Aufsicht, noch Unordnung herrsche, die weder in Amsterdam, noch zu London, beobachtet werde: davon liegt (obschon von beiden leztern ein eben so treffendes Tableau geschrieben werden könnte, als immer eines von Paris geschrieben worden ist) der Grund vermuthlich nicht in der Polizey: denn jedes Land hat seine besondere, nicht immer ganz zu zernichtende Sitte, und überall geschieht genug, wenn von der Polizey geleistet wird, so viel sie leisten kann. Meine Behausung stehet jedem offen, der, mit obrigkeitlichem Ansehen, den Thäter einer verruchten Handlung aufsuchet: mein Gewissen sagt mir, daß ich einer solchen nicht fähig bin; dies ist meine und jedes anderen ehrlichen Mannes Rechtfertigung: und ist es da ein Druck, unter billigen, aus der Natur und aus dem gesellschaftlichen Leben gezogenen Gesetzen zu wohnen, deren Vortheil einem jeden Unbefangnen bald in die Augen fallen muß; — und ist es Freiheit, seinen und anderer Bürger Wohlstand gesetzlos untergraben zu dörfen;

so habe ich freilich den ächten Begrif von Druck und Freiheit nicht, oder ich bekenne mich zum Sklave gebohren.

Wenn es aber bei einem einzigen meiner Leser das Ansehen hat, als könnte ich je das Eingeständniß von der Nothwendigkeit einer Medicinal-Ordnung bis zur Behauptung mißbrauchen, „daß künftighin ohne Einsicht der löblichen Fakultät, keiner mehr seine Tochter verheirathen, vielleicht auch kein Mann bei seiner Frau schlafen könnte; so ist der Fehler (obschon ich von beinahe jedermann wohl verstanden worden bin) vermuthlich meines Orts mehr in dem Mangel einer deutlichen Bestimmung meiner wirklichen Begriffe zu suchen, als daß man vielleicht dem Vergnügen einer launigten Darstellung eines nie dahin geäusserten Vorschlages, die wahre Eigenschaft der Sache aufgeopfert hätte. Nie wird sich eine kluge Polizey in das Innere einer Haushaltung mischen, so lang solche nicht die gute Ordnung störet; und es läßt sich da sanft, allein, oder zu zweit, schlafen, wo man einer gleichen Unterwürfigkeit bei jedem Bürger, und folglich der allgemeinen und Privatsicherheit gewiß ist.

Daß nicht zu viel begehret seye, wenn von mir verlanget wird, daß, bei öffentlichen Gelegenheiten, schwangere Mütter von Excessen abgehalten werden, läßt sich leicht darthun. Erst vor wenigen Monaten, fand sich in O * einem 4 Stunden weit von dahier entlegenen Orte, ein junges, im achten Monat schwangeres Bauernweib bei einem öffentlichen Tanze ein. Die Hebamme, welche sie dahin eilen sah, warnte sie vor starker Bewegung: aber das rasche Weib walzte aus allen Leibeskräften, soviel ihr dicker

Leib und das Gedränge zuließen, über eine Stunde herum. Die Folge war, daß sie bald hierauf die heftigsten Bauchschmerzen und Wehen bekam; sie spürte sogleich ihr, noch kurz vorher sehr lebhaftes, Kind nicht mehr; es erfolgte ein Blutfluß, und sie gebahr endlich den dritten Tag einen toden Knaben, den sie vermuthlich ausgetragen, und lebend zur Welt gebracht haben würde. Solche und andere Beispiele von Schwangern, die sich in diesem ehrwürdigen Stande noch alles gestatten, was sie in ihrem ehelosen Stande getrieben haben, sind nirgend selten; die Polizey kann in den wenigsten Fällen die Rechte der Leibesfrucht vertheidigen: aber da wo sie es, bei öffentlichen Gelegenheiten, so leicht thun kann, soll sie es nicht thun? . . . Warum? . . .

Wen immer die Vielheit der von mir, der öffentlichen Gesundheit wegen, aufgestellten Vorschläge abschrecken mag, dem gebe ich zu bedenken: daß ein kluger Gesetzgeber eine Menge von Regeln im Kopfe haben muß, welche er, ohne Edikt und angeschlagene gedruckte Verordnung, entweder durch ein gutes Beispiel, oder sonst auf eine, dem Publikum unmerkbare, Weise, heilsam in Ausübung zu bringen wissen wird. Und dann, so ist das mehrste geschehen, wenn einmal die alten Mißbräuche abgestellet sind und eine Ordnung eingeführet worden ist. *) Wir thun doch jezt tau-

*) „Toute idée patriotique, je me plais à le croire, a un ger-
„me invisible, qu'on peut comparer au germe physique des
„plantes, qui long temps foulées aux pieds, croissent avec
„le

tausend Dinge von uns selbsten und ohne obrigkeitlichen Befehl, zu deren Einführung vormals eigene Gesetze erforderlich waren: und so wird es mit einer auf natürlichen Grundsätzen gebauten Gesundheitsordnung endlich auch gehen.

Ich rede übrigens mit dem Publikum, wovon die wenigsten Aerzte sind: ich muß mich demnach Nichtärzten, unter dem Risiko, meinen Kollegen in Erwehnung bekannter Wahrheiten langweilig zu werden, verständlich zu machen suchen. So dehnet sich freilich die Arbeit um etwas mehr aus; aber die Aerzte haben ja doch bisher dem Uebel nicht abhelfen können: sie erlauben also, daß ich, da ich das Glück habe, von vielen rechtschaffenen und obrigkeitlichen Männern, die zum Theil sonst wenig medicinische Schriften zu lesen gewöhnt seyn mögen, g lesen zu werden, — meinen, einmal allgemein gebilligten, Plan ausführe.

Oft habe ich die Genauigkeit der Mosaischen Polizeygesetze, die gewiß alle in irgend einem Staate je getroffene öffentliche Gesundheitsanstalten bei weitem übertreffen, bei mir selbst überdacht: und, indem ich fand, daß der große Gesezgeber sich auch bis auf die niedrigsten Gegenstände sogar weit herabließ, daß er auch befahl, jeder Israelit sollte in dem Lager, sein eigenes Schäuflein mit sich führen, womit er seinen Abgang jedesmal sorgfältig mit Erde bedeken möge, *) — mit Bewunderung jene Zeiten mit den

„le tems, se devoloppent & s'élévent." Tableau de Paris, préface. Man sehe, was ich in der Vorrede zum II. Band der med. Poliz. S. 4. 5. hierüber gesagt habe.

*) Deuteronom. XXIII. V. 12. 13.

den unsrigen verglichen: wo viel wichtigere Vorschläge in dem Medicinalwesen, sogleich ein, ja! wie wird sich dies thun lassen? — so etwas ist zu gering, um daß die Polizey sich damit abgebe! . . . So würden endlich einem jeden die Hände ganz gebunden werden ꝛc. ꝛc . . . verursachen; im Grunde aber mehr nicht erproben, als daß wir zu träge sind, Gutes zu stiften; und daß wir jeden Schritt viel zu hoch ansetzen, der uns zu der allgemeinen Wohlfahrt abgeforderet wird.

Gegenwärtiger Teil enthält alles, was mir werth schien, über das Nahrungswesen der Menschen gesagt zu werden. So viel solches zu seyn scheinen dürfte; so wird man doch, wie ich hoffe, keine Seite aufschlagen, die ich füglich hätte ausstreichen mögen. In einigen Abschnitten fand ich jetzt von verschiednen Aerzten manches vorgearbeitet: aber in gegenwärtigem Gesichtspunkte war weniges gelieferet worden. Ich habe alles zu ordnen gesuchet, jedesmal die Quellen angezeiget, aus welchen ich geschöpfet habe, und allemal so viel dabei zu leisten getrachtet, daß es mir immer leichter geworden ist, das Meinige hinzuzuschreiben, als das fremde Eigenthum demselben so einzuflechten, daß ich weder gegen andere, noch gegen mich selbsten ungerecht scheinen möchte.

Von der öffentlichen Sicherheit, einem der wichtigsten Artickel der medicinischen Polizey, habe ich in gegenwärtigem Theile, der sonst zu stark geworden wäre, noch nicht handeln können, und ich verspare solches für den nächstfolgenden Band, Die Abhandlung von öffentlichen Reinlichkeitsanstalten, hingegen, glaub-

glaubte ich füglich, der Abtheilung von menschlichen Wohnungen überhaupt, einverleiben zu können.

Sonst glaube ich noch dem folgenden Jahrhunderte, von dem gegenwärtigen so hoch gepriesenen, die Erklärung schuldig zu seyn: daß ich, auch auf alles öffentliche und wiederholte Ansuchen um fremde Beyträge von ersprieslichen Gesundheitsverordnungen, zu diesem von Deutschland gutgeheisenen Unternehmen, von den wenigsten Orten mit solchen unterstützt worden bin. Ich will dem ungeachtet den Versuch fortsetzen, den weitschichtigen Gegenstand allein zu bearbeiten: und dies soll mich wegen der ferneren Nachsicht des denkenden Publikums meiner, und künftiger Zeiten, wie ich hoffe, sicher stellen.

Bruchsal, auf Johannstag, 1782.

Inhalt

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Von gesunder Nahrungspflege.

Erster Abschnitt. Von Besorgung der Fleischnahrung.
Zweiter Abschnitt. Von einigen andern thierischen Erzeugnissen.
Dritter Abschnitt. Von Besorgung der Fischnahrung.
Vierter Abschnitt. Von Besorgung der Pflanzennahrung.
Fünfter Abschnitt. Von verschiedenen Speisezusätzen.

Zwote Abtheilung.

Von Besorgung des Getränkes.

Erster Abschnitt. Von Besorgung des Trinkwassers und der Brunnen.
Zweiter Abschnitt. Von Besorgung des Biers.
Dritter Abschnitt. Von Besorgung des Weins von Trauben und andern Früchten.

Vier-

Vierter Abschnitt. Von Besorgung gebrannter Geister.
Fünfter Abschnitt. Von warmen Getränken.
Sechster Abschnitt. Von schädlichen Gefäßen und Geschirren.

Dritte Abtheilung.

Von der Mäßigkeit überhaupt.

Erster Abschnitt. Von der Unmäßigkeit im Essen und Trinken.
Zweiter Abschnitt. Von gesunder Kleidertracht.
Dritter Abschnitt. Von Volksergözlichkeiten.

Vierte Abtheilung.

Von den Wohnungen der Menschen überhaupt.

Erster Abschnitt. Von bester Anlage menschlicher Wohnplätze.
Zweiter Abschnitt. Von gesunder Bauart menschlicher Wohnungen.
Dritter Abschnitt. Von öffentlichen Reinlichkeitsanstalten in Städten und übrigen Wohnplätzen.

System

System
einer vollständigen
medicinischen Polizey.
Erste Abtheilung.

Manifestum vitæ ſanitatisque nutrimentum in eſculentis eſt. — Rei tamen optimæ peſſimi ſunt & valde multiplices abuſus, unde plurimorum morborum materiæ canſæque ſuccreſcunt.

GAUBIUS, Inſt. patholog. §. 446.

Erste Abtheilung.

Von gesunder Nahrungspflege.

Quare natura nos ipsa in viam reducit. Sola vegetabilia debilitant, nisi multus labor copiæ accesserit, solisque ardor. Sola animalia putrefaciunt. Utrumque ergo victum oportet commiscere, ut & vires a carnibus suffulciantur: & putredo per vegetabilem victum avertatur.

v. HALLER. Elem. physiol. §. VI. p. 212.

---

§. 1.

Fürsorge der Natur in Erhaltung der Geschöpfe.

Nachdem alle irdischen Geschöpfe ihr Daseyn erhalten hatten, war die Güte ihres großen Urhebers für ihre Erhaltung bedacht. Die Ineinanderwirkung so vieler Körper, ließ eine baldige Zerrüttung der Theile untereinander und eine geschwinde Zernichtung der bestimmten Grössen und Gestalten voraussehen, welche dem Entwurfe der Schöpfung auf allen Seiten würden entgegen gestanden seyn. Der Allmächtige aber setzte der Verwesung ein Ziel: indem er selbst diese, der Erhaltung seiner Geschöpfe widmete, und den Staub des einen, zur Mutter des andern

machte. Dem Steinreiche wieß er einen Platz an, wo ihm die zu seinem Anwuchse erforderlichen Steinsäfte in gehörigem Maße zurinnen mußten. Den Pflanzen, welchen er größtentheils ein Leben ohne Fortbewegungskraft verliehen hatte, gab er die Milch der Erde zur Nahrung, und hieß jene, gleich Säuglingen an dieser allgemeinen Mutterbrust sich erquicken. Dem Thierreiche, dessen Bestimmung mehr ausgedehnt war, gab er vorsichtig zwo Empfindungen, Hunger und Durst, zu Begleitern; — ließ es jezt seinen Unterhalt suchen und setzte dabei zur festen Regel: daß je häufiger er diese auf Erden werden ließe; desto mehr Kostgänger sich ein jedes Pläzchen streitig machen und dadurch zur Aufsuchung eines andern genöthiget sehen sollten; — daß nicht die größten Thiere von Raube leben sollten, welche sonst gar bald den Erdboden von allen kleinern Geschöpfen würden leer gemacht haben; — daß gewiße Gattungen nur gewiße Nahrungsmittel suchen sollten, und daß jede Art das Ihrige, ohne ewiges Hadern mit anderen Thiergeschlechtern, finden möchte.

Und so sehen wir in der großen Haushaltung Gottes, den Speisemeister Natur, jedem Geschöpfe seinen Tisch anweisen, und den nöthigen Bissen vorschneiden.

§. 2.

§. 2.

Von der Ernährung des Menschengeschlechts.

Unter allen Hungrigen aber, welche die Natur täglich zu füttern hat, sollte der Mensch am leichtesten befriediget werden: denn alles ist beinahe ein Mittel unsern Magen zu beruhigen. Daher ist auch unsere Tafel die versehenste unter allen, und das ganze Pflanzen- das ganze Thierreich, liefert uns seinen Blutzehnden und Tribut für das Bischen Staub, so wir am Ende, unserer Mutter Erde wieder zurückfaulen, um jezt die Wurzeln und Pflanzen zu düngen, an welchen wir in unserem Leben genaget hatten. Sogar das Steinreich widersteht nicht ganz unserem Zahne: da man wirklich weiß, daß gewiße Völker in Afrika, eine besondere Erde zu ihrer Nahrung wählen und, wenn sie solcher lange entbehren müssen, krank werden. Adanson sah zu Portudal und noch weiter, die Neger eine Art von Erde speisen, deren sie so gewöhnt sind: daß wenn sie aus ihrem Vaterlande nach Amerika verführet werden, der Verlust davon ihnen sehr nahe geht. Es ist eine Art von rothgelblichtem Topfsteine, welcher auch zu Martinik auf öffentlichen Märkten, unter dem Namen Coanac, als eine Eßwaare verkauft wird. Andere Völker vermischen eine feine Erde mit Mehl, und bedienen sich derselben zur Nahrung. *)

*) Zückert, allgem. Abhandl. von den Nahrungsmitteln. Desgleichen von der Ernährung und den nährenden Substanzen. S. 15. §. 8. und S. 130, §. 84.

§. 3.

Kurze Geschichte der verschiednen Nahrungsarten.

Unsere Voreltern waren für so viele Freigiebigkeit der Natur nicht undankbar: ihr **Gaumen** forderte noch wenigeren Reiz und war noch nicht, so wie bei uns, der **Tyranne des Magens**, welcher jezt, über dem ewigen Geschäfte, die vielen aus allen Welttheilen zusammengerafte Gerichte zu verdauen und in einem gedeihlichen Nahrungssaft zu verwandeln, meistens bald unterliegen muß.

Wenn man den Unterschied in den Nahrungsmitteln, deren sich die alten Völker bedienten, in Erwägung zieht: es seye nun die Anzahl der gewöhnlichen **Schüsseln**, oder die Verschiedenheit der Speisen selbsten; so ist es unmöglich, daß man nicht auch auf einen großen Unterschied in ihrer **Gesundheit** schließen sollte, welcher freilich nicht zu unserem Lobe ausfallen kann. Nach der **Schrift** waren die ersten Menschen mit blosen Pflanzen und deren Früchten wohl zufrieden und enthielten sich von allem **Fleische**. Ein gleiches berichtet auch **Plato** von den längst verflossenen Zeiten. *) **Strabo** erzählet von den alten Lusitaniern daß sie die Hälfte des Jahrs von **Eicheln** lebten, welche sie dörrten, mahlten, und zu Brod gebacken lange aufbewahrten. **) Die alten Arkadier nährten sich nach dem Zeugniß des **Aelianus** hauptsächlich

*) De legibus. lib. VI.

**) Geographia, lib. III.

lich von Eicheln*, die Athenienser von Feigen, die Tirynthier von geringen Aepfeln, die Indier von Rohr, die Carmanen von Halmen, die Mäotier und Sauromaten mit Hirse. *) Die alten Deutschen aßen Holzäpfel und sauere Milch ohne allen fremden Zusatz und ohne Gewürze; **) und so sagt die Tradition von den mehrsten alten Völkern beinahe das nämliche. Es ist ein merkwürdiges Gesetz um dasjenige, so Triptolemus gegeben hat: „daß niemand ein Thier verletzen solle;„ und bei den Rhodiern ward lange derjenige für gefräßig angesehen, welcher sich nach Fleische sehnte. ***) Die Morgenländer erhalten sich, noch in unsern Zeiten, größtentheils von Milch, Butter, Raam und Gemüse. Sie leiden zwar an Fleisch keinen Mangel; aber man speiset in den warmen Gegenden wenig davon, weil man diese Nahrung für ungesund hält. ****) Die alten Römer lebten eine lange Zeit fast allein von einem Breie, der von Kornmehle zubereitet ward: obschon sie auch zuweilen Spelze, Weizen, Hafer, dazu nahmen. Nach Câsars Beschreibung, lebten die alten Helveti beinahe von gleicher Speise, und Plinius sagt, die

*) Var. histor. lib. III. c. 39.

**) *Tacitus*, de populis Germaniæ.

***) *Ælianus*, l. c. lib. l. c. 28.

****) Carsten *Niebuhr*, description de l'Arabie, p. 46.

deutschen Völker bedienten sich ausser dem Haferbreie keines andern. *)

Als aber der Luxus einmal überhand genommen hatte; so überließen die Reichen, die Gemüse und besonders den Knoblauch und die Zwiebeln den Armen allein; **) und die Aepfel, Mandeln, und dergleichen Früchte, wurden jezt nur noch zum Nachtische aufgetragen: ***) bis endlich die Sache so weit kam, als sie gekommen ist.

§. 4.

Welche uns am angemessensten seye.

Ob die Menschen ursprünglich zur Klasse fleischfressender Thiere, oder zu jenen gehören, welche ihren Unterhalt blos von Pflanzen ziehen, dies ist eine Frage, deren Untersuchung nicht hieher gehöret. Die Zähne und der Magen des Menschen, können doch nicht zum Beweise dienen, daß wir wirklich bestimmt seyen, bode Arten von Speisen zu genießen. Uebrigens lehret noch die Erfahrung, daß wir glücklich das Fleisch mit Speisen aus dem Pflanzenreiche vermischen können; wohingegen eben diese

---

*) *Stuckius*, antiqutat. convival. c. 21.

**) *Ælianus*. l. c. lib. III. c. 49.

***) *Aristophanus* in *Plutarch*. V. 839. Die Juden genossen in der egyptischen Gefangenschaft die Speise des gemeinen Pöbels, Knoblauch und Zwiebeln. Num. XI. 5. Siehe Bruning's Comp. antiquit. græc. c. II. Lect. I.

diese Lehrmeisterin zeiget, daß Menschen, welche diese Mischung entweder aus Noth, oder aus besondern Absichten, unterließen, ihre eigene, dergleichen Völker meistens von andern auszeichnende, Krankheiten und Eigenschaften hatten; obschon wir auch im einzeln gar wohl bei jeder Gattung von Nahrung bestehen und unsere Tage hoch genug bringen können.

§. 5.

Wirkung der Fleischnahrung.

Die allgemeinste Wirkung der häufigen, oder gar allein genossenen Fleischspeisen ist, daß sie wegen dem flüchtigen und scharfen Salze, welches alle thierische Nahrung mehr oder weniger in sich enthält, das Gemüth wilder, und die Säfte überhaupt zur Fäulniß geneigter mache. Zückert sagt zwar: jemehr auflösbar und zugleich klebrichter Saft in einem Nahrungsmittel steckt, und je weniger Mühe ein gesunder Magen zu dessen Extraktion und ferneren Zubereitung bedarf: desto nahrhafter und kräftiger ist dergleichen Nahrungsmittel. *) Zu welchem noch das kömmt, daß das Fleisch, schon vor dem Genusse, die größte Aehnlichkeit mit unsern Säften hat, und also leicht in unsere Natur übergeht. **) Allein Pallas hat von den Buräten, welche vorzüglich von einer thierischen Kost leben,

*) Von Nahrungsmitteln, S. 29.

**) Von Haller, Element. physiologiæ T. IV. p. 381.

bemerkt: daß sie meistentheils klein von Statur und so schwach sind; daß oft ihrer 5 bis 6 mit allen ihren Kräften nicht so viel ausrichten, als ein einiger Russe zu leisten vermögend ist. Ueberhaupt haben alle sibirischen Nomaden und Völker, welche eine blos animalische Nahrung genießen, in Vergleichung ihrer Größe, ungemein leichte Körper. Knaben von einem Alter, dergleichen man unter Russischen Bauerkindern kaum mit beiden Händen aufsichtet, kann man bei diesen Völkern ohne Mühe mit einer Hand bei dem Halskragen in die Höhe heben, und schwebend halten. Die Lappen, welche ihre Lebensart und Nahrung den asiatischen Nomaden ähnlich macht, hat man eben auch, nach Maßgabe ihrer Größe, für leichter beschrieben. *)

Ich sagte, das Gemüth wilder: denn überhaupt sind die Völker, welche mehrentheils von Fleisch und von der Jagd leben, die wildesten; **) und obschon man diesen Karakter auch wohl andern Ursachen, und einer eigenen Lebensart zuschreiben könnte, so ist doch richtig, daß das viele Fleisch-

---

*) Ueber die mongolischen Völkerschaften, I. Theil, S. 156.

**) „Mihi utique videtur, quemque populum aratorem mitiorem esse, deinde pastorem, *ferocissimos* populos venatores, qui *solis fere carnibus* vivunt.„ V. *Haller*, l. c. T. VI. lib. XIX. Lect. III.

Fleischessen den Menschen in denjenigen physischen Zustand versetze, welchen man an Personen eines kolerischen Temperaments wahrnimmt. *) Apolonius von Thiane vermied alle Fleischnahrung als unrein, und den Seelenverrichtungen hinderlich. **) Zuvieles Fleischessen erstickt die Vernunft, sagte schon der Grieche Theopompus, und macht das Gemüth träger, zornigter, wilder und närrischer. ***) Zimmermann sagt sehr richtig: „daß „man sich blos in der Absicht die Neigung zu Fie„bern, und besonders zu heftigen Leidenschaften zu „hintertreiben, bei den Speisen aus dem Gewächs„reiche und vorzüglich bei gekochten und ihrer Rin„de befreiten Aepfeln unendlich besser befinde, ist „mir aus der Erfahrung bekannt.„ ****) Unsere Fleischer scheinen sich nicht deswegen allein an Rauhigkeit der Sitten, von andern eben so geschäftigen Handwerkern auszuzeichnen, weil sie sich aus dem Würgen und aus dem Geprülle des Schlachtviehes wenig zu machen gewohnt sind; sondern der häufigere Genuß des zuweilen unverkauflichen, zuweilen schon übelriechenden Fleisches, oder wenigstens der

*) l. c. p. 251.

**) *Philostr.* vita Apol. lib. I. cap. 3. 4.

***) S. Ant. *Plaz*, Differt. de sanitatis publicæ obstaculis, §. VII. p. 26.

****) Von der Erfahrung in der Arzneikunst, II. Theil, S. 277.

der vielen Eingeweide, hat gewiß Antheil an der vorzüglichen Beschaffenheit ihres Körpers, und an dem unbeugsamen, widerspenstigen und wilden Karakter, welcher den mehrsten unter ihnen eigen ist. Selbst die Hunde, deren sich diese Leute bedienen, haben diese auszeichnenden Eigenschaften: sie sind murrisch, tückisch, und überhaupt grausamer, als andere solche Thiere. Entzündete, triefende Augen, sind allen Hunden gemein, welche viele Knochen und Fleischnahrung erhalten, und dieser Umstand muß natürlicher Weise auf einen stärkern Trieb der Säfte zu dem Kopfe bei solcher Nahrung, schliessen machen. Die Engländer, eine Nation, welche mehr Fleisch verspeißt, als drei andere ihres Gleichen, werden öfters von grausamen Aufwallungen und von aufrührischer Unzufriedenheit angewandelt.

Zur Fäulniß geneigter: denn überhaupt riechen die Thiere, welche meistens von Fleisch leben übler; ihr Fleisch, ihre Milch, sind jedermanne zum Eckel, und selbst die menschlichen Brüste widerstehen dem unwissenden Säuglinge, wenn die Amme zu vieles Fleisch genossen hat. Ramazzini führet bereits aus Brugerinus das Beispiel eines Menschen an, der sich zu vielem Fleische gewöhnet hatte und sehr wenig Brod aß, sich aber durch diese Lebensart den übelriechendsten Athem zuzog. *) Dergleichen Wirkungen verrathen schon hinlänglich die stärkere Entwicklung

*) De Principum valetudine tuenda; Oper. omn. p. 728.

wicklung des flüchtigen Harnsalzes und die nähere Verwandschaft mit faulenden Körpern und Aesern. Die mehrsten Krankheiten wohlhabiger Menschen lassen mit gutem Grunde vermuthen, daß ein zuhäufiger Fleischgenuß zu ihrer Erzeugung beigetragen habe. Das viele Fleischessen, und der häufige Genuß des Käses und der gesalzenen Speisen, legen in Schweden den Grund zur Fäulniß, wogegen sonst die kalte Luft schützet. *) Die Priesterschaft bei den Juden war, nach des gelehrten Rabbi Maimonida Berichte, auch deswegen besonders vielen Krankheiten unterworfen, weil sie von lauter Opferthieren lebten, welche meistens in Hämmeln und anderem fetten Fleische bestunden, weßwegen, wie die Bartenora sagt, die Priester immer eines Arztes nöthig hatten, welcher ihnen gewisse, den Eingeweiden dienliche Mittel wider die Schmerzen anrathen konnte, die ihnen das Baarfußgehen auf kalten Steinplatten, das viele Fleischessen und der Genuß des blosen Wassers zuzuziehen pflegte. **) Eben die fleischliebende Engländer, liefern uns die mehrsten hypochondrischen und tiefsinnige Menschen; sie sind mehrern Folgen von Unverdaulichkeit und Fäulniß unterworfen; so wie der Schaarbock-

*) Murray, medicinisch-praktische Bibliothek; I. Band, S. 630.

**) Petr. *Cunaei* Respublica *Hebraeorum*, Edit. Nicolai, lib. II. c. XIV.

bock und andere Hautkrankheiten auf Schiffen und in belagerten Städten, nicht häufiger sind, als wenn die Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreiche anfangen auszugehen. *)

§. 6.

Der Fisch- und Fastenspeisen.

Hingegen sieht man, obschon viele Völker sich kein anders Fleisch, als das von Fischen erlauben, und gesund leben, doch, daß unter uns, die gänzliche Enthaltung von Fleischspeisen, meistens mit einer merklichen Schwäche verbunden seye. In katholischen Ländern, errinneret Jäckert, bemerkt man, daß die Leute, insbesondere die Handwerker, weil sie alsdann kein Fleisch essen dürfen, an Kräften abnehmen und zu starken Arbeiten untüchtig sind. **) Die Klosterfrauen, welche sich des Fleischgenußes enthalten und von blosen Fischen und Gemüsen leben, haben, nach den Beobachtungen des aufmerksamen Ramazzini eine sehr zweideutige Gesundheit. ***) Und doch leben diese Menschen noch zum Theile von thierischen Produkten, von Milch, Käse und Eiern. Noch häufiger sind die Beschwerlichkeiten von dem alleinigen Genuße der Fastenspeisen bei Leuten, welche eine mehr sitzende Lebensart führen, und derjeni-

*) v. *Haller*, l. c. §. VIII. p. 210.

**) l. c. S. 30.

***) De Virginum vestalium valetudine tuenda; Oper. omn. p. 691.

gen Mittel beraubt sind, welche zur Bezwingung der Mehlspeisen und der häufig aus ihnen erzeugten Luft und zähen Schleims, erfordert werden: so daß demnach das Gebot der Enthaltsamkeit von allen Fleischgenuße, entweder zu ewigen Ausnahmen und Dispensen, oder zu vielerlei nicht geringen physischen Beschwerlichkeiten Anlaß zu geben scheinen möchte, wenn auch nicht richtig wäre, daß die Fastenkost jeder Haushaltung noch einmal so theuer zu stehen komme und noch mehr als einmal so wenig nähre: ein Umstand, der in sehr vielen Gegenden die Polizey, welche sich um den wohlfeilsten und zugleich gesundesten Nahrungsweg zu bekümmern hat, so lieb ihr die Vermehrung und leichtere Erhaltung nüzlicher Bürger seyn mag, manchmal in große Verlegenheit setzen könnte, wenn nicht die billigsten, aus den so sehr veränderten Zeiten, aus der Unmöglichkeit das Volk mit hinlänglichen und zugleich gesunden Fastenspeisen zu versehen, gezogene Betrachtungen, die einsichtvollen deutsche Prälaten der Kirche, durch Nachsicht und Mäßigung dieses Gebotes, die Sorge der Polizey für den besten Nahrungsstand des Volkes zu allen Zeiten, gegen den Einfluß eines zwar heiligen, aber gar oft wenigstens unanwendbaren Gesetzes, erleichtern machten. *) Ramazzini sagt, daß über-

*) Ehmals ward weit strenger auf die Befolgung des Fastengebotes gedrungen. Wer noch in dem zehnten Jahr-

überhaupt diejenigen Frauenklöster die mehrsten kränklichen Personen hätten, welche sich alles Ge-

nuß-

Jahrhundert, wo zuerst die christliche Religion in Polen eingeführt wurde, in der Fasten Fleisch aß, dem wurden die Zähne in den Hals geschlagen: denn, sagt der deutsche Bischof Ditmar von Merseburg, das in diesen Ländern erst neuerdings bekannt gewordene göttliche Gesetz wird auf solche Art weit besser befestiget, als durch die von den Bischöfen aufgelegte Fasten. S. Schmidt, Geschichte der Deutschen, II. Theil, S. 7. Inzwischen konnten sich die Reichern noch durch Geld von der Buße loskaufen: „Wenn einer nicht fasten kann und reich ist, heißt es, so gebe er für sieben Wochen 20 Solidos; wenn er nicht so viel geben kann, so gebe er 10, wenn er aber sehr arm ist, so gebe er 3.„ Schmidt, l. c. I. Theil. Heut zu Tage versagt die Kirche niemanden während Fastenzeit den Fleischgenuß, wenn seine Gesundheit denselben erfordert; und das Zeugniß eines Arztes wegen der Nothwendigkeit desselben, hilft manchem, der es bedarf, zu einer gesündern Nahrung: allein man hat öfters Gelegenheit zu sehen, daß die den Arzt zur Dispensirung bewegenden Ursachen so beschaffen sind, daß sie nicht jedem sogleich einleuchten, der etwan auf die medicinischen Privilegien seines manchmal wohlgenährten, aber freilich destomehr an verborgenen Uebeln leidenden, christlichen Mitbruders, eifersüchtig seyn möchte. Ich bin weit entfernt, dem Atteste irgend eines öffentlich aufgestellten Arztes, die Glaubwürdigkeit

zu

nußes von Fleische enthielten und blos von Fischen und Gemüse lebten. Diese Nahrung verursache den guten Vestalinnen, nebst Blähungen, sehr schlaflose Nächte und verliebte (Aphrodisiacæ) Einbildungen und Träume: weswegen der heilige Hieronymus seinen Mönchen anempfohlen habe: daß sie, statt der Hülsenfrüchte, sich mehr an grüne Gemüse hielten; welchen Rath er auch für andere wiederholet habe. *) Man unterscheidet die Karthäuser und andere Ordensleute, welchen lebenslänglich alle Fleischnahrung untersagt ist, an ihrer blassen Farbe und an dem aufgedunsenen wäßrichten Körper, von andern Mönchen. Haller sagt, er habe öfters, wegen seinem Fußwehe und wegen besondern Folgen auf seine Gesundheit die er der Fleischnahrung zugeschrieben hätte, sich an die blosen Pflan-

---

zu entziehen, welche ihm die Kirche selbst, immer unter Beziehung auf das Gewissen des Fleischgenießenden, beimißt; allein, so, wie die Sache manchmal genommen werden dürfte, könnten wohl manchmal Unterschleife Plaz finden, welche nicht zur Auferbauung der Gläubigen gereichen: wenn ich auch schon nicht der Nachricht völlig traue; daß man selbst in Italien dergleichen Attestate in den Koffebuden zu Kaufe kriege. Allgem. deutsche Bibliothek, 42ter Band, 2tes Stück, S. 487.

*) Ad *Furiam*, de viduitate servanda. Ad *Demitriadem*, de servanda virginitate. *Ramazzini*, de Virginum vestalium valetudine tuenda; Oper. omn. p. 691.

Pflanzen gehalten: aber auch immer mehr Schwäche über den ganzen Körper und größere Mattigkeit im Arbeiten und im Genuße der Li.be empfunden. *) Die Brüche sind eine gewöhnliche Krankheit der Mönche, welche ohne Fleisch leben müssen, und meistens von öligten und fetten Speisen sich erhalten. Auch auf der Insel Minorka fand Cleghorn dieses Gebrechen gemein: weil da die vielen Fastenspeisen und aufblähende Nahrungsmittel die Därme viel ausdehnen, und den Raum, welcher solche einschließet, zu klein machen. **)

Besondere Wirkung der Fischnahrung.

Selbst die Neigungen der Seele, so wie die gute Beschaffenheit des Körpers, werden nicht selten von häufiger Fischnahrung verändert. Scioppius, welcher sich eine große Angelegenheit daraus machte, durch die strengste Lebensordnung und genaueste Wahl der Speisen, den fleischlichen Gelüsten vorzubeugen; hat bemerket: daß ihn besonders die Fische wohllüstiger machten, als das Fleisch selbsten; ***) welche Beobachtung, wenn sie richtig gemacht worden ist, den frommen Ordensstiftern, wie schon Montesqieu ahndete, manches zum Theil unvorgesehenes Hinderniß in Weg legen muß. Manche Fische haben gewiß einen sehr feinen Nahrungssaft: von den Meerfischen wird auch wenigstens

*) Elem. l. c. §. IV.

**) Beobachtungen über epidemische Krankheiten; S. 86.

***) Der Arzt, 213tes Stück.

stens die Beobachtung bestätiget, daß solche zur Wollust antreiben; *) und daß die in großen Seestädten so sichtbare Fruchtbarkeit, einen Grund im vielen Fischessen habe. **) Im Braunschweigischen und in noch andern Gegenden, berichtet Jückert, ist die Entzündung der Schaamtheile ein sehr gewöhnlicher Zufall. Lange sagt: beiderlei Geschlecht werde, ohne venerische Ursache, damit behaftet, und er schreibt solches den Bücklingen und Stinten zu, die man in diesem Lande bis zum Eckel, fast das ganze Jahr hindurch ißt; welche Fische ein scharfes flüchtiges, und besonders die Geburtstheile reizendes Salz haben, das bei einigen eine fruchtbare Wirkung hat, bei andern aber den Urin dermaßen scharf macht, daß er die Schaamtheile anfrißt und entzündet. ***) Wie mancher Rücken muß also nicht auf die unschuldigste Weise von frommen Händen zerfetzet, und, wegen immer sich häufenden wohllüstigen Gedanken, gemartert worden seyn: wenn inzwischen der Bruder Koch, oder die Laienschwester, allein die Bewegursache so vieler Unruhe war, oder diese wenigstens in unverdächtigen Schüsseln auftischte!

Indem auch die Fische weit mehr als das Fleisch selbsten zur Fäulniß neigen, und bei großer Hitze,

*) Gött. gel. Anz. 1776 S. 1145.

**) Allgem. deutsche Biblioth. XXVII. B. 2. Stück, S. 421.

***) Von den Speisen aus dem Thierreiche; S. 109.

oder auch nur bei einiger Unthätigkeit des Körpers, zu vielen Krankheiten des Magens und der Säfte, besonders unter der Klaße armer Bürger, Anlaß geben, welche mit geringen, wäßrichten und schleimichten, oder gar mit abgestandenen Fischen vom geringsten Preise vorlieb nehmen müssen; *) so ist offenbar, daß jene Gegenden lange nicht unter die gesündesten gehören, wo alle Nahrung blos von Fischen und von Pflanzen gezogen werden muß. So hat man beobachtet, daß noch die heutigen Griechen, welche sehr viele Fasten haben und daher viel von Fischrogen und Fischen leben, in der Levante weit mehr und öfters vom Aussatze befallen werden, als die Türken selbst, welche dort mehr Fleisch genießen. Paw sagt mit Recht, daß sich diese Beobachtung bei allen Völkern wahr finde, welche hauptsächlich von Fischnahrung leben müssen und daher alle den Krankheiten der Haut unterworfen sind. **) „In „Holland, sagt Zimmermann, neigt das viele Fisch„essen die Menschen zu langsamen Krankheiten, „und nebst andern schleimichten Speisen, und be„sonders dem Käse, gar zu dem Blasenstein. Die „Grönländer saufen Fischfett, daher sind ihre Säfte „so faul, daß die Pocken, die aus Dänemark nach „Grön=

*) Zückert l. c. v. Haller, Huxham u. a. m.

**) l. c. S. 110. Und eben das Gift des Aussatzes reizet ganz besonders zu wollüstigen Handlungen; S. hierüber die Einleitung zur medicinischen Polizey, S. 54.

„Grönland kamen, die halbe Nation aufrieben, „und so giftig waren, daß die Kranken den drit„ten Tag starben. *)

§. 7.

Von der gemischten Nahrung.

Die gemischte Nahrung aber, welche aus dem Thier- und Pflanzenreiche gezogen wird, ist, nach der allgemeinsten Erfahrung der Menschen, die gesündeste: indem das allzuleicht in Fäulniß übergehende Fleisch, durch die natürliche Säure der Gewächse und Baumfrüchte, vor dem Verderben bewahret und die Säfte beständig in einer gewissen Entfernung von einer Schärfe gehalten werden, welche nothwendig von einer einzigen Klasse von Nahrungsmitteln, zum Nachtheil unserer Gesundheit und Seelenfertigkeit entstehen muß. Selbst unsere Eßlust und der bei jeder zu einfachen Kost entstehende Eckel, lehret, daß die Natur einer Abwechslung nöthig habe, und daß es beinahe allen Menschen, ohne solche, endlich ergehen müße, wie dem

*) Von der Erfahrung, II. Theil, S. 280. Haller schreibt: „Frequentior *piscium* usus in sanguine noxium facit acrimoniæ genus, ex quo scabies, mutata epidermis, morbus pedicuaris, lepra, scorbutus, ulcera maligna, febres sequuntur. In ipsis animalibus quæ piscibus pascuntur, rancidus adeps est & fluidus, lac ingratum, carnesque foetidæ.„ l. c. T. VI. p. 205 6.

dem französischen Beichtvater: den auch die geliebten Feldhüner endlich aneckelten. *)

§. 8.

Ursprung der Polizeygesetze über die Nahrungsmittel.

Unter den Versuchen aber, wodurch die Menschen endlich einen so großen Vorrath genießbarer Dinge aus den beiden Naturreichen kennen gelernt hatten, war es nicht möglich, daß nicht viele einzle Nahrungsstücke zu allgemeinen, oder auch besondern übeln Folgen hätten Anlaß geben sollen, und daß, wenigstens in epidemischen Zeiten, nicht die Vorsteher der Menschen auf dasjenige sollten zurück gesehen haben, womit sie sich vorher genähret hatten. So giebt es unter den Eidexen (deren Genuß von Moses sorgfältig verboten worden ist und daher bei benachbarten Völkern nicht so ungewöhnlich gewesen seyn muß) eine Gattung, Gecko, deren Gift auch unter den Speisen tödtlich ist. **) Es ist natürlich, daß durch dergleichen Beobachtungen, der Gebrauch verschiedener Dinge wieder aufgehoben worden seyn müsse, welche man, entweder aus Noth in Hungerszeiten, oder aus Lüsternheit, zum of-

*) Es müßte uns daher schwer werden, den Einwohnern des Königreichs Madure in Indien nachzuahmen, welche sich lebenslänglich von allem Fleische, selbst von jenem der Fische. und vom Weine enthalten, und diese Nahrungsmittel zu genießen für eine so schändliche Sache halten, daß sie die, die solches thun, für unehrlich halten. Lettres édifiantes, 1er Récueil, p. 16. 17.

**) Haßelquist, Reise nach Palestina.

offenbaren Nachtheil für die Gesundheit hatte einführen wollen. Daher finden wir bei den ältesten Völkern eine gewisse Polizeyfürsorge in Betref der verschiednen Nahrungsmittel. Die alten Egypter hatten dreierlei diätetische Vorschriften: die ersteren giengen nur den Priesterstand an; die zwoten hatten nur in einigen Provinzen und Städten Platz; die dritten verbanden die ganze Nation, und jedermann mußte sich ihnen unterwerfen. *) Da die geringste Verunreinigung der Haut bei einem Volke, bei welchem der Aussatz zu Hause war, die Priesterschaft zu ihrem Dienste untauglich machte: so läßt sich leicht begreifen, warum das Gesetz mehr für diese sorgte. Paw hat bewiesen, daß die Egyptischen Priester, wegen gleichen Ursachen, dem Volke auferlegt hatten, monatlich einen abführenden Trank, oder ein bei uns sogenanntes Laxativ zu nehmen. **) Sobald sich eine Seuche im Lande merken ließ; so durften keine Gänse mehr von jemanden geschlachtet werden; so häufig sonst dieser Vogel in ganz Egypten genossen ward. Die Tauben waren so dann beinahe die einzige Speise. ***) Wie meisterhaft sind die Ge-

*) Recherches philosoph. sur les Egyptiens & les Chinois; Tome I. p. 107.

**) l. c. p. 152.

***) Hierolyph. lib. I. c. 56. Was den Genuß der vielen Gänse bei den alten Egyptern angeht; so glaubt Paw, daß sich der Hang zu solchen, noch auf die heutigen Juden

setze verfaßt, welche Moses dem Israelitischen Volke, das so häufig von dem Aussatze geplagt ward, in Rücksicht auf die Nahrungsmittel vorgeschrieben hatte! Und haben wohl unsere Zeiten bisher nur etwas dergleichen von obrigkeitlicher Fürsorge, die öffentliche Gesundheit des Volkes betreffend, aufzuweisen? . . . Justinus berichtet: daß Xerxes den Karthaginensern, unter antern Dingen, den Genuß des Hundefleisches, unter Bedrohung des Krieges verboten habe. *) Das Ædilitium Edictum bezog sich auf verschiedene Speisen und Getränke, deren Gebrauch in Rom unterdrückt werden sollte: **) wie dann unter den vier gewöhnlich aufgestellten Ædiles, zween besondere Aufseher, oder Cereales bestellt waren, welche über das Getreide zu wachen hatten; ***) und es ist überhaupt, wie noch mehr in der Folge gezeigt werden wird, kein gesittetes Volk, das uns nicht eine Menge kluger Regeln hierin hinterlassen

---

den fortgepflanzet, welche diese Nahrung vorzüglich lieben. l. c. p. 171. Hingegen glaubt der Ritter Michaelis, daß die Gans kein so gewöhnliches Essen bei den alten Juden gewesen seye, als sie bei den jetzigen ist; da wir entweder ihren Namen gar nicht in der Bibel finden, oder ihn unter den verbotenen Vögeln suchen müssen. Mosaisches Recht, §. 203.

*) L. XIX. c. 1.

**) Mich. *Alberti*, Dissert. commentationem medicam in Ædilitium edictum exhibens; p. 29. 30.

***) Petr. Müller, in annotat. in *Struvii* Syntagma jur civil.

sen hätte, die doch in den mehrsten Gegenden nur stückweis, in vielen gar nicht, befolget werden.

§. 9.

Nothwendigkeit dieselben zu vervollkommnen.

Die Polizey muß sich daher, mehr als in irgend einem andern Stücke, darum bestreben: daß nichts von dem verlohren werde, was der Menschheit nothwendiger Weise überall so theuer zu erlernen kommen mußte; sie muß die Geschichte aller Zeiten und Völker durchsuchen, um die Sicherheit zu handhaben, welche durch das reizende und betrügerische Ansehen so mancherlei Speisemittel, durch die Gewinnsucht der Verkäufer, und durch die Leckerhaftigkeit und Unwissenheit der Bürger, zum unsäglichen Schaden der Gesellschaft, so vielfältig zu leiden pflegt. Sie muß alle ihre Aufmerksamkeit darauf verwenden, damit dem Volke die Wahl verschiedner, zu dessen Erhaltung schicklicher Nahrungsmittel nicht erschwehret werde; so wie daß jedes einzle Speisemittel von unverwerflicher Beschaffenheit seye. Sie muß in genauer Betrachtung der Volkskrankheiten vorzüglich darauf sehen, womit sich jede Klasse der Bürger im eigentlichsten Verstande zu nähren pflege? . . Ob nicht auf einer, oder auf der andern Seite zu vieles von diesem, oder jenem Nahrungsmittel den Stof dazu hergebe, daß einer Provinz vor der andern, eine besondere Eigenschaft des Blutes und eine vorzügliche Neigung zu bedenklichern endemischen Uebeln, und zu einer größern Sterblichkeit, ein-

Hauptpflicht der Polizey bei dieser Absicht.

eingeätzet werde? . . . Nicht zufrieden, erst bei dem Schrecken einer einreissenden gefährlichen Seuche, an eine bessere Ordnung in der Volksdiät zu denken, muß sie lange vorher jede Gattung der gewöhnlichen Nahrungsmittel, nebst ihrem Verhältniß untereinander und dem Einfluße auf jetzige und künftige Anlage des allgemeinen Gesundheitwohls, mit väterlicher Prüfung bestimmen; die, auch in Rücksicht der Gesundheit schädlichen Kornjuden im Zaume halten, die Vergifter der allgemeinsten Speisemittel zu entdecken suchen und bestrafen, die Reinlichkeit in allen Stücken unterhalten und auf alle Folgen der Uebertretung, und auf unvorgesehene Zufälle, ein stäts wachsames Auge haben.

§. 10.

Bestimmung folgender Abschnitte.*

Folgende Abschnitte sollen also diesen äuserst wichtigen Polizeygegenstand, nach seinem medicinischen Inhalte, so abhandeln: daß es jeder Obrigkeit leichter werde, den alltäglichen Unordnungen von dieser Seite, in jeder Republik zu steuern. Die mancherlei Polizeiverordnungen, welche hie und dort von weisen Vorstehern erlassen worden sind, werden mir hiezu besonders behülflich, und ein aufmunterndes Beispiel zu fernerem Nachsinnen seyn, wo noch etwas zu verbessern, oder hinzuzusetzen seyn wird. Vieles läßt sich gewiß hier noch erinnern; und ein Zusammenhang aller hieher gehörigen Gesundheitsanstalten, wird die Aufmerksamkeit aller meiner Leser verdienen.

Der

Der
Ersten Abtheilung,
Erster Abschnitt.
Von Besorgung der Fleischnahrung.

Robur majus est ab eo alimento. Robur enim pendet ab eo reparato, quod est amissum.

v. Haller Elem. physiol. T. VI. p. 208.

---

§. 1.

Verschiedenheit des Geschmackes, und Bestimmung des Folgenden.

Der Geschmack, die Einbildung und das Herkommen, bestimmen in allen Gegenden diejenigen Thiere, welche ihr Fleisch zu unserer Erhaltung herzugeben haben. Daher zählet der Reiche vieles unter seine vorzüglichsten Bissen, was der, sonst eben nicht eckle Landmann ihm mit Verwunderung auftischen sieht; so wie dieser sich an vielen Orten eine gebratene **Katze**, oder eine verdämpfte Nachteule — zu **Kampczatka**, statt der Butter, den **Thran** von Wallfischen und Seehunden; unter den **Kalmäcken** die Nachgeburt der Thiere; auf dem Eilande **Timor** die **Fledermäuse**; in **Grönland** die wilden **Hunde**, herrlich schmecken läßt, deren Anblick schon allein alle Verdauungswerkzeuge unserer

serer zärtern Schönen sich umkehren machen würde. So essen die Einwohner von Arrakan Ratten, Mäuse und Schlangen; die Araber machen sich von jeher eine angenehme Speise aus der, auch in Deutschland gesehenen Zugheuschrecke. In allen arabischen Städten von Bab el mandeb bis nach Basra, werden die Heuschrecken eingefädelt und zu Markte getragen. Niebuhr sah sie einen Araber zubereiten: er warf die Thiere auf ein Kohlfeuer, briet sie hinlänglich, nahm sie so bei den Füßen und beim Kopfe, und dann war ihm der Ueberrest gerade ein Mundvoll. Andere trocknen sie im Ofen, sieden sie dann nach Gelegenheit ab und speisen sie mit Salz. Auf den Märkten stehen da ganze Körbe voll Heuschrecken, und bei dem Genuß dieser Thiere, können sich die Araber nicht genug darüber verwundern, wie daß wir Europäer uns können einfallen lassen, Austern, Krebse, u. d. gl. ohne Eckel zu speisen. *) Die Italiåner lassen sich unter ihren Cervelatwürsten das Fleisch von Eseln recht wohl schmecken; wenn schon die guten Deutschen sich ehmals von Rom aus musten strafen lassen, daß sie Pferdefleisch genossen. **) Ich habe selbst Menschen

*) Carsten *Niebuhr*, Description de l'Arabie, p. 151.

**) So schrieb Pabst Gregorius III. an den h. Bischof Bonifacius: „Ich habe von euch erfahren, daß etliche unter euch sind, die wildes und zahmes Pferdefleisch essen

schen gekannt; welche ohne Widerwillen oder Nachtheil lebendige Spinnen unter dem Sallade gegessen haben; *) und aus Frankreich werden eingemachte und überzuckerte Maykäfer an deutsche Höfe verschickt und da verspeiset. Ich habe aber dahier blos die Eigenschaften zu betrachten, welche bei all-

essen: so ermahne ich euch, erlaubet dieses niemand, sondern verhindert es durch die möglichsten Mittel in Jesu Christo und beleget sie mit Buße; denn es ist unrein und verabscheuungswürdig. Tom. 6. Conc. L'abb. col. 1468. Der Nachfolger dieses Pabstes, Zacharias bestätigte dieses und verbot noch daneben das Fleisch der Haasen, Biber, Störche u. Krähen l. c. 1525. Schmidt, Geschichte der Deutschen I. Th. S. 6. Sollte man nicht jetzt, wo die Ursachen solchen Verbotes nicht mehr in Betracht gezogen werden mögen, den Genuß des Pferdefleisches wieder nach und nach unter dem Volke einführen, dessen Lieblingsspeise solches vormals gewesen? Würde nicht dadurch dieses nützliche Thier einen noch höhern Werth erreichen, und der gemeine Mann einen jetzt verlohrnen Nutzen bei der Pferdezucht wieder erhalten? Warum soll es der Soldat zuweilen speisen können, und nicht der Bauer, dem es öfter an Speisen gebricht?

*) Man hat mich versichert, daß die Bauern um Kochersberg in Elsaß, wenn sie einer tüchtigen Abführung bedürfen, eine Kreuzspinne in ihre Lampe werfen und nach einiger Zeit das Oel, worin jene halb abgesotten worden, verschlingen.

allgemeinen Nahrungsstücken aus dem Thierreiche, zur gesunden Speise der Hungrigen, unter öffentlicher Aufsicht gefordert werden müssen. Das nemliche zum Verspeisen angenommene Thier giebt aber gesundes, oder krankes, verdauliches, oder unverdauliches Fleisch: wobei es meistens auf die Gewissenhaftigkeit und Einsicht der Schlachter, und auf eine genaue Prüfung des Fleisches durch gewiße Beschauer, ankömmt. Es müssen also die Bedingniße alle erörteret werden, welche hier zur allgemeinen und beständigen Vorschrift dienen sollen.

§. 2.

Beispiele ältester Völker in Besorgung der Fleischnahrung.

Die Sorgfalt, womit der jüdische Gesetzgeber hierin zu Werke gieng, da er jede Gattung von Thieren, welche entweder ganz, oder nur zum Theile von den Israeliten genossen werden sollten, bestimmte, ist äusserst merkwürdig; nur muß man bedauern, daß uns die Ursachen von so vielen, oft ganz unwichtig scheinenden und subtilen Bestimmungen von reinen und unreinen Thieren, von erlaubten oder verbotenen Theilen derselben, so fast ganz unbekannt sind: wo doch gewiß die egyptische und die, wie es scheint, derselben viel ähnliche jüdische Diätetik, auf Erfahrungen von dem gewissen Nutzen solcher genauern Einschränkungen der Eßlust von einem, gewissen Seuchen unterworfenen Volke, beruhen mußte. Die Egypter und die Phönicier würden eher Menschenfleisch, als von einer

einer Kuhe gespeiset haben. *) Die große Verehrung, welche die Indier überhaupt für die Kühe haben, und welche ihnen nicht erlaubt, solche zu schlachten, scheint sich nicht so wohl auf die Seelenwanderung, und auf den vorzüglichen Nutzen dieser Thiere, als vielleicht auf einen anderen physischen Grund zu beziehen. Die Muhamedaner in Egypten, Syrien, ja zu Konstantinopel, wo es doch nicht so heiß ist, als in Indien, halten das Ochsenfleisch, besonders in der heißen Jahrszeit, für ungesund, und essen es daher selten. Die Gesetzgeber der Indier hielten es vielleicht für nothwendig, das Fleischessen der Gesundheit halber gänzlich zu verbieten, weil der Pöbel gewöhnt ist, mehr den Befehlen der Religion, als dem Rathe des Arztes zu folgen. Ein näherer Beweis von diesem ist: daß Niebuhr selbst einen europäischen Schiffer und einen Kaufmann gesprochen, die, während ihrer Gefangenschaft bei den Maratten, auf ihre Vorstellung, daß sie ohne Fleischspeisen nicht leben könnten, täglich Schaaf- und Hünerfleisch erhalten hatten. **)

Jüdische Speisordnung.

Das jüdische Volk hatte 28 Verordnungen in Betref der ihm untersagten Speisen. Darunter waren 4 eigentliche Befehle; die übrigen 24 waren wirk-

*) Porphyr. II.

**) Niebuhr's Reisebeschreibung nach Arabien, II. Band, S. 24.

wirkliche Verbote. Unter diesen waren 9, welche eigentlich die Fleischnahrung betrafen. Michaelis hat einige der Ursachen der diätetischen Gesetze des jüdischen Volkes schön entwickelt: *) Die vorzüglichsten Regeln scheinen mir aber auf Erfahrungen sich gegründet zu haben, welche für uns verlohren gegangen sind. Die hauptsächlichsten Gesetze waren:

Verbotnes Fleisch.

1) Daß weder ein Stück Vieh, noch ein wildes Thier;
2) Kein unreiner Vogel;
3) Kein Aaß;
4) Kein Fleisch von einem gesteinigten Ochsen;
5) Keines von einem zerrissenen;
6) Keines, so von einem lebendigen getrennet worden;
7) Kein Blut;
8) Kein Fett eines unreinen Thiers und keine verrenkte Senne;
9) Kein in Milch gesottenes Fleisch genossen würde. **)

Die übrigen Verbote betrafen die Fische, die kriechenden Thiere, Würme, und das Pflanzenreich.

Erlaubtes Fleisch.

Ueberhaupt aber wurden den Juden von allen erschafnen Thieren zehn Geschlechter zu speisen gestattet:

---

*) Mosaische Gesetze; §. 203.

**) Rabbi Mos. *Maimonidæ* Tractatus de cibis vetitis.

stattet; der Ochse, das Schaaf, die Ziege, der Hirsch, das Rehe, der Büffel, der Brandhirsch, die Gemse, der Steinbock, der Kameloparde, alle hieher gehörigen Untergattungen, welche sämmtlich in zween Theile gespaltne Klauen haben, und wiederkäuen, durften gegessen werden.

Von Vögeln waren 24 Gattungen zu genießen verboten; *) nemlich der Adler, der Greif, der Meeradler, der Eisvogel, die Weihe, der Geiher und seine Art, alles was Rabenart ist; der Straus, die Nachteule, das Wasserhun, der Habicht mit seiner Art; der Reiger, der Schwan, der egyptische Storch, der Taucher, der Purpurvogel, die Nachtrabe, der Pelikan, der Storch mit seiner Art, der Wiedehopf, die Fledermauß. **) Erlaubte Vögel.

Den Egyptern war sogar verboten, von einem Rinde zu genießen, das nun den Zeitpunkt der Fruchtbarkeit erreichet hatte; und im Abscheue vor dem Egyptische Speisordnung.

*) „Welche Vögel Moses verbietet, das ist zuweilen aus Mangel der Sprachkunde nicht mehr möglich auszumachen, und Juden, die das Mosaische Gesetz für noch jezt verpflichtend ansehen, sind in dem unangenehmen Falle, ein Gesetz, das sie halten sollen, selbst nicht zu verstehen, sondern auf ein Gerathewohl auszulegen,„ Michaelis l. c. §. 204. — Ist dies aber nicht die Lage aller Völker, welche ihre Gesetze von weit her holen?

**) Deuterenom. 14.

dem Schweinfleische mochten sie den Juden zum Muster dienen. Uebrigens hatten, soviel wir davon noch wissen können, die diätetischen Gesetze des egyptischen Volkes, das mehrste auch hier mit dem jüdischen gemein, und gegen 30 Gattungen von Thieren waren ihnen zu essen untersagt. Alle sowohl Tage- als Nachtraubthiere, hiernächst der egyptische Storch, die Kraniche, die Brachvögel, die gemeinen Störche, die Wiedehöpfe; als welche Thiere man überhaupt die Reiniger von Egypten nennt. Unter den vierfüßigen, waren die Wieseln, die Pharaokatze, die Hunde verboten. Alle Thiere, die von Fischen lebten, waren dem Priesterstande verboten. Selbst das Volk durfte keinen Fischotter aus dem Nilfluße und keine Tadorne verspeisen. *)

Alte christliche, und muhamedanische Speisegesetze.

Noch bei der ersten Kirchenversammlung der Christen, bestimmten die Apostel und Brüder zu Jerusalem, daß sich jeder Gläubige, nicht nur von dem Genuß alles Opferfleisches, sondern auch von jenem erstickter Thiere und des Blutes enthalten sollten. **) Bei den Muhamedanern ist es ein Hauptgesetz, kein Thier zu speisen, welches Menschen-

*) Récherches philos. & historiques sur les Egyptiens & les Chinois; T. I. p. 163.

**) Act. 15. Fleury sagt, dieses Gesetz habe dadurch, daß es schon von Noe, als er aus der Arche stieg, gegeben worden, alle Völker angegangen. Histoire écclésiastique, Tome I. p. 75.

schenfleisch frißt, oder solches aufsuchet. Sie genießen kein Thier, das durch ein anderes erlegt ward. Das Wildprett, dessen Blut von Hunden geleckt worden, ist rein: haben sie bereits davon gefressen; so ist es unrein und zu essen verboten. Sie dörfen sich von keinem Thiere nähren, welches ohne Blutverlust erlegt worden wäre. Ein mit stumpfen Werkzeugen erlegter Vogel ist unrein. Ein angeschossener Vogel, welcher auf ein Haus, oder auf einen Fels fällt, aber noch Kräfte genug besitzet, um von da hinweg zu flattern, worauf er erst hinsinkt und stirbt: ist zu speisen verboten. Weil übrigens nie so ganz gewiß zu bestimmen ist, ob ein Stück Wild nach dem Gesetze erlegt worden ist, oder nicht; so scheinen sich die Türken überhaupt in den Städten weniger, als die Europäer thun, nach solchen zu sehnen. Allen Muhamedanern ist untersagt, Blut zu genießen. Der Löwe, und was in das Katzengeschlecht gehöret, ist unrein. Der Tieger, alle Raubvögel, als z. B. der Sperber, der Falke, der Adler, so wie auch der Fuchs, eine Art großer Ratten, der Frosch, der Schweinigel, die Schildkröte, die Wespe, die Schlange, der Skorpion, ꝛc. endlich auch noch an einigen Orten das Pferd, sind zu genießen verboten. *)

*) Niebuhr, l. c. p. 157. sq.

Römische und andere Speisegesetze.

Auch bei den Römern dachte man daran, gewiße Gattungen von Fleisch, wenigstens den Priestern, zu untersagen. So war ihnen das Ziegenfleisch nicht nur zu genießen, sondern auch blos zu berühren verboten; *) weil die Alten von diesen Thieren mancherlei Zufälle herleiteten. Plinius behauptete, daß dieselben nie ohne Fieber wären; **) und da sonst bei dem Verkaufe eines jeden andern Thieres der Verkäufer auf einige Zeit für dessen Gesundheit haften mußte, so ward bei dem Ziegenhandel eine Ausnahme hierin gemacht. ***) Hippokrates selbst versicherte, daß einige Gegenden von Lybien, in welchen man sich vorzüglich von Ziegenfleisch ernährte, mehr der fallenden Sucht unterworfen wären und seltener davon befreiet werden könnten. ****) Die Karthaginenser speißten ehmals Hundefleisch: solches ward ihnen aber endlich von Darius untersaget. *****)

§. 3.

Nothwendigkeit einer Nachahmung.

Da nun aber in unsern Tagen und in den gemäßigten Gegenden von Europa, manches Thier ohne

*) *Plutarch.* in Quæst. Roman.

**) Lib. VII. c. 1. Lib. XXVIII. c. 10.

***) Capras sanas sanus nemo promittit, nunquam enim sine febre sunt. *Varro* Lib. XI. de re rustica c. III.

****) De morbo sacro.

*****) *Justinus* Lib. XIX. *Bulengerus* de conviviis, Lib. II. c. 24.

ohne Nachtheil verspeiset wird, welches ein heißeres Klima, und gewisse Volkskrankheiten nicht gestatten konnten; so ist von den Regeln, welche diese alten Völker hierüber vorgeschrieben haben, nicht mehr alles anwendbar. Genug aber, wir finden überall Spuren einer uns beschämenden Fürsorge in Rücksicht auf die gesunde Ernährung der Bürger und auf noch sehr vieles, was in wohl polizirten Städten entweder eingeführt ist, oder es mit Ueberlegung der Umstände zu werden verdienet. Eben weil die Viehzucht heut zu Tage noch blos das Geschäft einer niederern Klasse und das Schlachten nicht mehr die Verrichtung des einzelnen Familienvaters ist, welcher in dem glücklichen Ueberfluße besserer Zeiten, den Segen seiner Heerden mit seinen Kindern verzehrte, indem er sich das gesündeste seiner Lämmer herauslas, und alles was er in den Eingeweiden seines Schlachtviehes widernatürliches antraf, als unrein mit Abscheu hinweg warf: eben aus dieser Ursache, sage ich, muß jezt eine vernünftige Polizey mit wachendem Auge seine Stelle vertreten und der niedrigen Gewinnsucht gewissenloser Fleischhändler Schranken setzen. Nicht daß ich nicht sebst das Zuhauseschlachten, mit von Sonnenfels, in unsern Tagen, als ein wichtiges Hindernis einer der öffentlichen Gesundheit ersprieslichen Ordnung ansehe: weil allerdings weder hinreichende Kenntnis, noch Delikatesse genug unter dem großen Haufen mehr anzutreffen ist, um daß immer der ge-

wiße Verlust eines obgleich verdächtigen Thieres, dem noch ungewissen Nachtheile seines Genußes aufgeopfert werden wollte, wenn Armuth, oder Mangel an besserem Fleische, ein günstigers Urtheil über die Geniesbarkeit von jenem erschleichen hilft, §. 31. sondern weil überhaupt der Viehhandel jezt mehr in die **Ferne** getrieben, und so die Unsicherheit vor fremder Ansteckung täglich größer wird, als sie vor diesem bei Völkern seyn konnte, die alle selbst **Hirten** waren, und sich weniger mit **ausländischen Fleischwaaren** zu nähren pflegten.

§. 4.

Verschiedner Völker Verordnungen in Betref des Fleisches von kranken Thieren.

Indem ich aber die wichtigsten Regeln sammeln und beurtheilen will, welche von jeher in dieser Sache aufgestellt worden sind: so verdienen jene den Vorzug, welche die **Gesundheit des Schlachtviehes** betreffen, und meistens einer Gesellschaft gewisser **Fleischbeschauer** zur Befolgung anempfohlen werden.

Egyptische und jüdische Gesetze.

Dergleichen waren schon in den ältesten Zeiten **Egyptens** bekannt, indem gewisse dazu aufgestellte Menschen alle Thiere, so zum Gebrauch entweder des **königlichen Hofes**, oder der **Priester** geschlachtet werden sollten, vorher genau zu untersuchen hatten, ob sie gesund oder krank waren? Wo dann im ersten Falle, den Schlachtthieren ein besonderes Zeichen angehängt ward. *) Kein angesehener Jude

aß

---

*) Rech. philos. sur les Egypt. T. I. p. 129.

aß vormals von einem Thiere, welches man wegen nahe bevorstehendem Tode von einer Krankheit, voreilig geschlachtet hatte: doch enthält die Schrift kein eignes Verbot hiegegen. Wo aber eine Krankheit deutlich an ihm bemerkt ward, sagt Maimonida, da sah man, obschon der Schlachter dem natürlichen Tode zuvor gekommen war, doch das Fleisch für unerlaubt an. *) Das Thier, welches so in Gefahr war, daß es nicht mehr stehen konnte, wenn es wieder aufgehoben ward, obschon es noch fraß, konnte kein Jude mehr, ohne Leibsstrafe, zu seinem eignen Gebrauche verwenden, wenn erwiesen werden konnte, daß dasselbe, da es eben geschlachtet ward, keine Zückungen geäussert und weder einen der Vorderfüße ausgestreckt, noch wieder zurückgebogen habe; als welches leztere bei den Hinterfüßen nicht erforderlich war: da hier eine bloße Krümmung des Schenkels schon hinreichte. Geschah aber nichts von diesem; so sah man das Thier als ein Aaß, und sein Fleisch als verboten an, wovon höchstens noch der Magen (um damit Milch zum Gerinnen zu bringen) gebraucht werden durfte. Das Fleisch von einem Thiere, oder von einem seiner Theile, welches das Schwinden hatte, durfte nicht verspeiset werden; inzwischen war doch hierauf keine Leibsstrafe gesetzt. War das Uebel nur so weit noch gekommen,

*) De cibis vetitis, C. IV, p. m. 62.

daß eine Herstellung des auszehrenden Thiers möglich war: so mochte dasselbe geschlachtet und verspeiset werden. *) Ein verrecktes oder auch nur ein durch Zufall getödtetes Thier mußte als ein Greuel verabscheuet werden: „Sie sollen von keinem Viehe essen, das von selbst gestorben, oder „von einem wilden Thiere ist zerrissen worden, „noch sich damit beflecken. Ich bin der Herr.„ **) „Kein Fleisch, von welchem die Thiere gefressen „haben, sollet ihr essen, sondern es den Hunden vorwerfen„ ***) „Wer von Einheimischen „oder Fremden, von einem Viehe ißt, das von „selbst umgekommen, oder von einem wilden Thiere „zerrissen worden, soll seine Kleider, auch sich selbst „waschen, und bis auf den Abend unrein seyn; „und auf diese Art soll er rein werden.„ „Wäscht „er sich und seine Kleider nicht; so soll er seine „Missethat büssen.„ ****) Muhamed sagte in „dem Koran: „Euch ist verboten, was umgefallen „ist, Blut, Schweinenfleisch, Götzenopfer, Ersticktes, was von einem Schlage, oder Falle gestorben, oder von andern gehörnten Thieren tod geschossen ist, oder ferner was von wilden Thieren „zerrissen ist, wenn ihr es nicht noch zulezt geschlach-„tet

Türkische und andere Verordnung.

---

*) Levit. 22. v. 8.

**) Levit. 22. v. 8.

***) Exod. 22. v. 31.

****) Levit. 17. v. 15. 16. It. 11. K. v. 39. 40.

„tet habt.„ *) Der Ritter Michaelis erkläret durch einen in Palästina und Arabien Plaz findenden besondern Umstand die Billigkeit solcher Vorkehrungen: indem es dort viele tolle Wölfe folglich auch viele tolle Hunde und Füchse gebe, auf die sich die Wuth durch den Biß fortgepflanzet. Findet man nun, sagt er, auf dem Felde ein zerrissenes, aber nicht aufgefressenes Thier; so ist es gewagt, ob es nicht von einem tollen Hunde, Wolf, Fuchs, Schakal, gebissen seyn, und diese fürchterliche tödtliche Krankheit auf den, der es isset, fortpflanzen möchte. Immer ist es in solchem Falle besser, zu viel, als zu wenig zu verbieten. **) Bei den Römern waren 4 Ædiles, welche auf alle Speisewaren die besondere Aufsicht hatten, und unter andern auch das schlechte, verdorbene Fleisch in die Tiber werfen ließen. ***) Sogar die rauhen Kirgisen essen kein unreines, verrecktes, hinkendes, oder sonst fehlerhaftes Thier. ****) Und in dem Sittengerichte, welches die Bischöffe schon zu den Zeiten Karl des Großen in Deutschland alljährlich in ihrem Kirchsprengel hielten, ward von

*) Sura v. 4.

**) l. c. §. 205.

***) Mich. *Alberti*, comment. in ædilit. edict. §. I. p. 5. 29. 30. Petr. *Müller* annot. ad *Struvii* syntagm. jur. civil.

****) Pallas Reisen, I. Theil, S. 333.

solchen unter andern gefragt: „ob jemand Blut, oder Fleisch von einem verreckten Viehe, oder von einem, das von einem andern zerrissen worden ist, esse?„ Woraus, wie Schmidt schließet, zu ersehen ist, wie damals noch verschiedenes gehalten worden ist, was im alten Testamente in Betref der Speisen befohlen worden war.„ *)

§. 5.

Gegenseitiges Verhalten anderer Völker.

Nicht bei allen Völkern wird aber so sehr hierauf gesehen. Ein wegen Krankheit getödtetes Thier darf doch wohl selbst bei den Muhamedanern noch verspeiset werden. **) Die Hottentotten haben vor keinem verreckten Viehe einigen Abscheu, es seye Alter oder Krankheit an ihrem Tode schuld, und sie bedienen sich dessen so gut, als die alten Troglodyten zur Speise. ***) Die Kalmücken essen ihr verrecktes Vieh ohne Widerwillen. ****) Wenn ein großes Stück Vieh verreckt, oder wegen Krankheit geschlachtet werden muß, und auch sonst, wenn durch die Jagd viel Fleisch vorräthig ist, so pflegen sie, wie alle herumschweifende Völker, den Ueberfluß in schmale Riemen zu zerschneiden und an der Luft, oder bei einem kleinen Rauchfeuer in ihren Hüt-

*) Geschichte der Deutschen, I. Theil S. 582.

**) Sura v. 4.

***) Dissertation sur la Réligion des Africains, p. 53.

****) Pallas, l. c. S. 319.

Hütten zum voraus zu dörren. *) Von den Tungusen berichtet Gmelin der ältere, daß sie nicht leicht ein zahmes Thier schlachten; sondern nur diejenigen verspeisen, die verreckt sind. **) Unsere heutigen Ziegeuner verzehren, ohne Eckel, die gefallenen Schweine, welche sie auf dem ersten besten Wasen finden; und Code führet ein Beispiel von einigen armen Familien an, welche von einigen an der Seuche verreckten Kühen gespeiset hatten, und, obschon er die Botschaft eines schlimmen Erfolges erwartete, nichts im geringsten davon gelitten hatten. ***) Auch in den Hannövrischen Beiträgen wird behauptet: daß man die Hasen, welche mit Pocken behaftet sind, ohne Schaden der Gesundheit genießen könne, und daß von vielen Hunderten derselben, die verkauft worden wären, niemand gestorben seye ꝛc. ****)

§. 6.

Solches ist nicht immer mit Nachtheil verknüpft.

So befremdend dergleichen Beobachtungen auch seyn mögen; so weiß man doch auch von den stärksten Giften ähnliche Beispiele der Unschädlichkeit, wenn sie unter gewissen Bedingnißen in den Körper ge-

*) Ebenderſ. über die mongolischen Völkerschaften; I. Theil, S. 198.

**) Reise durch Sybirien, II. Theil, S. 126.

***) Medicinisch-chirurgische Bibliothek, II. Bandes 2tes Stück, S. 160.

****) 39stes Stück.

gebracht werden: Das Tobaksöl in eine Wunde, oder in wenigen Tropfen in die Adern eines Thiers gebracht, ist ein sehr heftiges Gift: wenn hingegen solches von den mehrsten Tobaksrauchern den ganzen Tag hindurch geschmauchet wird. Das Viperngift ist bei den mehrsten Fällen, wo es durch einen Biß beigebracht worden, ein sehr tödtliches Gift; innerlich hat man ohne Schaden eine größere Portion davon versuchen gesehen; *) u. s. w.

Wichtige Beispiele.

Aber noch mehrere Beispiele hat man selbst von Thieren, welche mit Gift erlegt worden waren, und doch ohne Nachtheil genossen wurden. Die mehrsten wilden Völker hatten in der Gewohnheit, die Pfeile, womit sie auf die Jagd giengen, zu vergiften, und verspeißten doch die erlegten Thiere ohne Nachtheil. Die alten Bayern brauchten auch zu Erlegung ihres Wildes, noch im sechsten Jahrhundert, giftige Pfeile. **) In einigen Alpengegenden tödtet man die jungen Hüner mit Messern, welche vorher mit Saft von Eisenhütlein (aconitum napellus) bestrichen worden, und findet sich bei ihrem Genuße ganz wohl. ***) Das Land ohnweit Rio Nongue, an der westlichen Küste von Afrika, hat die Gewohnheit, daß die Schwarzen die Elephanten jagen und mit vergifteten Pfeilen schies-

*) v. Haller Elem. Physiol. T. VII. p. 58.

**) LL. Alem. Tit. 3.

***) Dictionn. Encycloped. T. II. Ed. Genève, p. 350.

schießen: wenn das Thier fällt; so schneiden sie das Stück Fleisch heraus, worin der Pfeil gesteckt, weiden es aus, und verspeisen das Fleisch. *) Eben in jenem Welttheile, in dem Königreiche Jutua, tauchen die Einwohner ihre Pfeile in den giftigen Saft eines gewissen Baums, welcher das Blut tödtlich ansteckt und das Thier dumm und sinnlos dahin streckt: inzwischen essen sie doch das auf solche Weise erlegte Fleisch. **) Das zahme Vieh, welches von dem rohen Kassibisafte gestorben ist, wird ohne den mindesten Schaden von den Negern gegessen. ***) Galenus behauptete, obschon nach fremden Erfahrungen, daß Thiere, die zum Theil auch mit giftigen Pflanzen ernähret worden, ohne weiteres Nachtheil verspeißt werden möchten. ****) Sogar verkaufte man unterm 25ten Jun. 1776, in dem Schlachthause zu Medole im Mantuanischen das Fleisch von einem Ochsen, welcher von einem wüthigen Hunde gebissen worden war und alle Zeichen einer vollkommenen Wuth von sich gegeben hatte, ehe er geschlachtet worden: ob-

Selbst von dem Genuß wüthiger Thiere.

*) Allgem. Histor. aller Reisen, II. B. S. 446.

**) l. c. II. Band, VII. Buch, S. 137. Das nemliche wird auch von Guainer bestätiget; Tract. de venenis, resp. ad 3. dub.

***) Neueste Mannichfaltigkeiten, II. Jahrgang, 4tes Quart. S. 659.

****) Lib. de Theriaca ad Pison. c. 10. cl. 5.

obschon auch der Schrecken äusserst groß unter dem Volke wurde, so sah man doch keinen Einwohner in dieser Stadt von der Wuth befallen werden. *) Asti hat noch 1778, die Erfahrung aufgezeichnet, daß zu Pomponesco viele Leute unter mancherlei Gestalten von einem verschnittenen Schweine gespeißt, das von einem tollen Hunde gebissen war; es hatte nach anderthalb Jahren keine nachtheilige Folgen; und zu dieser eigenen Erfahrung setzet dieser Schriftsteller noch einige, von seinen Freunden erlebte, gleichglücklich abgelaufenen Beispiele. **) Man weiß Fälle, wo das Blut eines erkrankten Ochsen demjenigen, der es berührte, eine bösartige Beule verursachte, ohne daß der Genuß des von demselben gekochten Fleisches, denjenigen Schaden verursachet hätte, welche es genossen haben. ***)

§. 7.

Unglückliche Folgen von dem Genuße kranker Thiere.

Allein, so viele Beispiele man auch haben mag, daß, in **einzelnen Fällen**, gewisse Personen, von **krankem Thierfleische**, kein offenbares Nachtheil er-

*) Mémoires de la Société Royale de médecine, année 1776. p. 110.

**) S. Gött. gel. Anz. 1780, 146stes Stück, S. 1192.

***) Recherches sur les maladies Epizootiques, Tome I. p. 92. 93. Desgleichen, act. nat. cur. cent. 7. obs. 9. p. 264. A. E. L. an. 1715. m. octob. p. 463. Siehe auch unten §. 11. Desgleichen Kundmann Seltenheiten; S. 779. Scheuchzer, Zungenkrebs; S. 58.

erlitten haben; so ist doch gewiß dessen Genuß meistens von äusserster Bedenklichkeit. Ich will nur wenige Erfahrungen hierüber anführen. So erzählet Faber, daß eine Haushaltung von 3 Personen ein krankes Schwein mit geschwollenem Halse, schlachten ließ, und 3 Monate hernach gesalzen und geräuchert speißte; es erfolgte sogleich bei allen, Kopfwehe, Schwindel, Geschwulst des Angesichtes, öftere Ohnmachten und endlich ein elender Tod. *) Lentilius liefert die Geschichte eines Bürgers von Nördlingen, welcher einen gemästeten Ochsen in der Stille schlachten ließ, und da er in dem Einsalzen begriffen war, von der Ausdünstung desselben, von einem bösartigen Fieber und mit einer Achselbeule befallen ward, welche in Zeit von 24 Stunden die Größe eines Kopfes hatte, bis er, unter beständig anhaltendem Irrereden, an Zückungen starb, und der Mezger selbst kaum mit großer Mühe gerettet werden konnte. **) In Frankreich berichtet Borellus, entstand eine sehr tödtliche Seuche unter den Menschen, nachdem das nemliche Uebel eine Zeitlang unter dem Schaafviehe geherschet, und fast jedermann von dem angesteckten Fleische genossen hatte. ***) Fernel berichtet, daß eini-

*) Ephemerid. n. c. dec. I. a VI. obs. 191.

**) l. c. dec. III. a II. obs. 116.

***) *Richter*, de cura magistratus circa valetudinem civium; §. 11.

Und dann besonders vom Genuße wütender Thiere.

einige Jäger, welche das Fleisch eines von ihnen erlegten tollen Wolfes gekocht und gegessen hatten, ebenfalls mit der Wuth befallen worden sind. Behrens erzählet die Geschichte einer ganzen Familie, welcher der Genuß der Milch von einer durch einen wüthigen Hund gebissenen Kuh tödlich geworden ist. *) Lange erwehnet eines Beispiels, wo ein Fuhrmann einen vortreflichen, aber bereits mit den ersten Zeichen der Viehseuche befallenen Ochsen für geringes Geld einkaufte: er schlachtete und pöckelte ihn zu künftigem Gebrauche ein. Kaum aber hatte er vor 3 Tagen von diesem Fleische genossen: so bekam er ein Pestilenzialfieber mit blauen kleinen Beulen über den ganzen Leib. Nach 14 Tagen starb der Unglückliche, und es folgten ihm noch 5 andere Hausgenossen, welche von dem nemlichen Fleische gegessen hatten. **) In der Gazette litteraire von Berlin, wird eine Krankheit beschrieben, welche ebenfalls vom Genuße des Fleisches eines an einer Krankheit verstorbenen Thieres entstanden war, und welche mit allen Zufällen eines genossenen wirklichen Giftes begleitet gewesen. ***) Die ansteckende Krankheit bei Wilna in Polen vom Jahr 1776, ist, den öffentlichen Nachrichten zufolge, von krank

*) Diætet. p. 172.

**) Zückert, Allgem. Abhandl. von Nahrungsmitteln, §. 152. S. 270.

***) Année 1765. No. 84.

krank geschlachtetem Viehe, das die Leute gegessen, hergekommen; *) und sogar Hunde, die von einem verreckten Ochsen gefressen hatten, wurden toll. **) Lemery erwähnet schon eines Hundes, welcher wüthig ward, nachdem er das Blut gelecket hatte, das einem wüthigen Menschen war abgezapft worden. ***) Im Jahr 1553, stellte ein Wirth im Würtembergischen seinen Gästen Fleisch von einem toll gewordenen Schweine vor; worauf ebenfalls diese bald die Wuth befiel. ****) Mangettus ward von einem Arzte zu Ferrara benachrichtiget, daß eine ganze Familie von Bauersleuten von einer tödtlichen Wuth befallen worden, nachdem solche das Fleisch einer an der Wuth verreckten Kuh genossen hatten; *****) nach welchen Beispielen ich nicht begreife, daß man noch in unsern Zeiten ein Mittel gegen die Wuth in der zubereiteten Leber eines an dieser Krankheit verstorbenen Wolfes, wie Plinius angerühmt hatte, suchen möge. — Auf Guadeloupe starben 1774, mehrere Mohren und Negerinnen

*) Karlsruher Zeit. 1776. No. 115.

**) *Paulet* de Maladies Epizootiques l. c. p. 151. 7.

***) Histoire de l'Academie R. des sciences; 1707. p. 25.

****) *Schenckius*, de venen. animal. lib. 7. Siehe die Mém. de la Société R. de Méd. année 1776, p. 110. sq.

*****) Bibliotheca practica Tom. 3. p. 428.

nen an Brandbeulen und allen Zeichen der heftigsten Ansteckung, nachdem solche kurz vorher von dem Fleische angesteckter Ochsen gegessen hatten. *) Ich weiß von guter Hand, daß als ein Unterthan der Reichsprälatur Kaisersheim von einem Ochsen aß, welcher an der daselbst 1775, herrschenden Seuche gefallen war, derselbe mit seiner ganzen Familie krank geworden: alle bekamen am ganzen Leibe bösartige Blattern, an welchen das jüngste Kind starb. Gleiche Beobachtungen von dem besondern Schaden des von kranken Thieren genossenen Fleisches, findet man noch anderwärts aufgezeichnet; **) ich will aber nur noch die von Unzer mit-

*) Instruction & avis aux habitans des provinces meridionales de la *France* sur la maladie putride & pestilentielle qui detruit le betail, publié par ordre du Roi; p. 4. 66.

**) P. Amman. Irenicus berichtet Qu. 25. von 12 Studenten, welche 1677, zu Leipzig im Konvikt, aus Verschulden des Speisemeisters, welcher von kranken, innerlich mit häufigen Geschwüren versehenen Thieren, das Fleisch zu Tische auftragen ließ, getödtet worden. *Valentini*; Pandect. med. Leg. T. I. p. 542. Das nämliche ist, aus gleicher Ursache, einigen Studenten zu Königstein widerfahren; *Keppler*, de febre epidemica *Regiomont.* ann. 1649. p. 56. Man sehe ferner: Act. N. C. dec. I. an. 9. obs. 102. 191. Cent. 5. obs. 70. p. 123. *Garmannus* miracula mortuor. lib. 2. Tit. 2.

mitgetheilte Geschichte hier anführen: „Ein Arzt „zu Alencon, Hr. Odolant Denos, ward am 9ten „Jul. 1760, Abends um 9 Uhr zu 2 Familien ar„mer Leute gerufen, in deren jeder 3 Kranke wa„ren, welche mit großem Zwange zum Erbrechen, „nichts, als ein zähes gelblichtes Wasser, aber „keine Spur von Speise herausbringen konnten. „Sie hatten heftiges Schneiden, und mußten alle „Augenblicke aufs Becken, wo ein gelbes Wasser „von ihnen gienge. Der Unterleib war ausge„spannt, der Athem kurz und beschwerlich, der „Puls matt, und die Zunge trocken, wobei sie „über Durst klagten. Diese Leute hatten 3 Tage „vorher das Fleisch von einem Thiere gegessen, „das an einer Krankheit gestorben war, und das „ein Schlächter für einen geringen Preiß erkaufet, „und dann im Kleinen wieder verkauft hatte. Die „eine Familie, Noe, die den Abend davon aß,

 „ver-

---

2. §. 356. *Scultetus*, obs. 100. *Lentilius* miscell. med. pract. p. 509. *Eteodremus*, med. pract. p. 247. 48. Breßlauische Gesch. 14. Vers. S. 559. Conf. *Thonerus*, lib. 4. obs. 14. p. 211. *Riedlinus*, lin. med. an. 1. aug. obs. 12. p. 241. Fort. *Fidelis*, Relat. med. p. 130. *Alberti*, Commentar. med. in *Ædilitium* Edictum. Astruc, von Geschwülsten und Geschwüren, I. Th. S. 134. 35. *Lancisius* post. I. de lue bovilla. P. I. Primit. *Polon.* II. p. 206. Jour. de Med. 1761. Mars. &c.

„verspürte in der Nacht nichts; am folgenden Mor-
„gen aber überfiel nacheinander den Vater, ein
„Kind und die Mutter, ein Frost, eine Beklem-
„mung und die oben beschriebene Zufälle. Drei
„Personen von einer andern Familie, welche aber
„nur wenig von diesem Fleische aßen, weil es von
„üblem Geschmacke war, wurden gleich nach we-
„nigen Stunden davon krank, und die Zufälle nah-
„men sehr schnell überhand. Das Purgieren von
„oben und unten, war mit lauter solchen andern
„Zufällen verbunden, wie zu erfolgen pflegen, wenn
„man ein fressendes Gift genommen hat. Der
„Arzt verordnete lindernde und ölichte Arzneien:
„der jüngste von den Patienten starb, und die 5
„übrigen purgierten und erbrachen sich minder, bis
„sie nach und nach wieder genasen. Es hatten
„mehr Leute von diesem Fleische gegessen, ohne
„solche Zufälle zu bekommen. Allein weil der Ge-
„schmack desselben nicht gut war, so hatten sie
„wenig gegessen, und die obigen 6 hatten nicht
„das eigentliche Fleisch, sondern die Lungen und
„das Herz von dem kranken Thiere genossen, wel-
„che vielleicht von der Krankheit am meisten ange-
„steckt gewesen waren." *) Der Marschall von
Sachsen bemerket überhaupt: daß, weil den fran-
zösischen Soldaten vor dem Fleische gefallener
Pferde bei der Armee nicht eckelte, dieselbe von
die-

*) Der Arzt; 153. Stück.

dieser Ursache öfters mit Krankheiten befallen werden, wenn die deutschen Völker, welche sich nicht ohne die größte Noth hinter das Fleisch, auch ohne Krankheit, geschlachteter Pferde machen, von solchen Folgen frei bleiben. *)

§. 8.

Fernere Verfügungen in Betref des Fleisches von kranken Thieren.

Man hat demnach mit großem Rechte die noch wenigen Beispiele, wo krankes Fleisch ohne Nachtheil genossen worden, an den mehrsten Orten nicht für eine zureichende Ursache angesehen, es an einem Gesetze mangeln zu lassen, womit einem auch nicht immer gewissen Unglücke vorgebogen würde. Bei den Juden ward also ein Fleischer, der sonst für eine ehreliebenden Mann gehalten werden mochte, aber jezt überwiesen werden konnte, daß er ein Aaß, oder auch von einem zerrissenen Thiere das Fleisch für rein oder gesund verkauft habe, nicht nur dazu angehalten, daß er das Erlößte wieder zurück bezahlen mußte; sondern er ward aus der Gesellschaft gestoßen, mit Infamie beleget, und nie wieder in sein Amt gesetzt, bis er öffentlich große Buse gethan hatte. **) Ein Vieh, das von einer Schlange gebissen worden, ist, heißt es, zu essen verboten, um der Gefahr willen, welche von dem Gifte zu be-

Jüdisches Gesetz.

*) Reveries de la guerre.

**) *Maimonida*, l. c. Cap. VIII. p. 129.

Venetianische Verordnung. besorgen. *) Der Senat von Venedig gab in der Viehseuche, welche 1599, äusserst heftig in dessen Gebiete einriß, eine Verordnung, nach welcher, bei Todesstrafe verboten seyn sollte, unter welchem Vorwande es seyn möge, das Fleisch von Rindern zu verkaufen oder auszutheilen: so daß bloses Hammelfleisch diese Zeit hindurch gegessen werden durfte. **)

Coutûme de St. Severt. Die alte Coutûme von Saint Severt enthält in Rücksicht des Fleisches von kranken Thieren, einen besondern Artickel, nach welchem der Verkauf desselben jedesmal mit 3 Livres 7 Sols (nach dem heutigen Werthe gegen 34 Pfund) bestrafet, das Fleisch aber hinweg geworfen werden solle: woneben zugleich alles gesunde Fleisch, das der Schlachter im Hause hat, verfallen seyn, und den Spitalarmen ausgetheilt werden solle. ***)

Aeltere Polizeygesetze von Paris. Schon 1350, ward den Fleischern zu Paris, unterm 30ten Jänner, anbefohlen: kein anderes, dann gesundes und verordnungsmäßiges Fleisch zu verkaufen. Das Parlament ließ daselbst unterm 29ten Merz 1551, ein Arrêt ergehen, worin schärfstens und unter Leibsstrafe, allen Schlachtern untersagt wird, anderes, dann gesundes, unverdorbenes Fleisch zum

*) Mischnach VI. Trumoth. 8. Kap. Raabischer Uebersetz. m. 6. S. 171.

**) *Ramazzini*, de Contagiosa Epidemia, quæ in Patavino agro, &c. in boves erepsit; Oper. omn. p. 794.

***) Tit. 10.

zum Verkauf aufzubewahren; und noch sind die Mezger in Frankreich dazu angewiesen, das Schlachtvieh ein oder zwo Stunden lang auszustellen, und den Fiscal zu ersuchen, dasselbe wegen seiner Gesundheit prüfen zu lassen. Des Fürstenthums Würtenberg Fleisch- und Mezgerordnung von 1588, sagt: „Wollen wir, daß die geschwornen Schäzer nicht allein das Vieh lebendig besichtigen, sondern auch so es geschlagen oder abgestochen ist, mit Fleiß schäzen.„ *) Die Statuta Heinrichstadiensia befahlen: „daß gut tüchtig Fleisch „von den Fleischhauern täglichs verkauft und aus„gehauen werde, welches nicht wolfbeißig, bein„brüchig, wurmig oder madig, und finnig abge„sezt, tadel- und breßhaftig seye, und daß solches „unter das gute und gesunde nicht vermischt, son„dern eines vom anderen abgesondert und nicht „alles zugleich verunreiniget werde.„ **) In Sachsen ward unterm 6ten November 1753, aus Dresden ein kuhrfürstliches Mandat erlassen: „daß, „bei annoch anhaltender Viehseuche, zu Abwen„dung aller bei den Menschen daher zu besorgenden „Krankheiten, von dem kranken Viehe kein Fleisch, „rc. verkaufet werden solle.„ Ein gleiches ist auch in der Leipziger Marktordnung von 1776, zu finden; ***) und durch eine Generalverordnung vom

Würtenbergische Verfügung.

Statuta Heinrichstadiensia.

Sächsische.

*) S. 12.

**) Cap. XXII.

***) Art. 3. §. 5. 7.

und österreichische Verordnungen.

3ten April 1756, ward zu Wien befohlen: alles Vieh, von was Gattung es seye, entweder von den aufgestellten Ortsrichtern, oder zu bestellenden Beschauern, besichtigen zu lassen. *) Lancisius berichtet, daß alle italiänische Fürsten im Jahr 1711, da die Ochsen mit einer Art von Pest befallen wurden, ein Verbot haben ergehen lassen, daß man von demselben nicht das geringste zum Gebrauch des Lebens anwenden sollte. **) Durch ein Befehl der Gerichtskammer zu Paris, vom 28ten May 1716, ward Anton Dubon, Vorgesetzter der Feldschlächtereien verurtheilt, daß er nackt und im Hemde, einen Strick um den Hals, mit einer brennenden Fackel von 2 Pfund in der Hand, und mit einer Tafel auf der Brust und dem Rücken, worauf geschrieben steht: „Vorgesetzter der Schlachtereien, welcher den Soldaten Fleisch von aussätzigen und durch Krankheit getödteten Thieren ausgetheilet;„ vor der Hauptthüre der Kirche, mit blosem Kopfe und knieend, mit erhabener und verständlicher Stimme bekennen und sagen solle: „daß er sich boshafter Weise unterfangen habe, Fleisch von verreckten Ochsen zu verkaufen und auszutheilen.„ Dabei ward dieser betrügerische und noch anderer Verbrechen schuldige Fleischer, noch auf

Italiänische Verfügung.

Verurtheilung eines wider dergleichen Verbote handelnden französischen Schlachters.

9 Jah-

*) Von Sonnenfels, Grundsätze der Polizey, Finanz- und Handlungswissenschaft, I. Theil, §. 193.

**) l. c.

9 Jahre verbannt, auf ewig des Fleischhandels verlustigt gemacht, und mit einer Strafe von 50000 Pfund belegt, wovon ein Fünftel den Anklägern abgereicht werden sollte. Ein ähnliches Urtheil ward unterm 11ten December 1716, in einem gleichen Verbrechen daselbst gefället.

§. 9.

Von verderbtem, fäuligten Fleische.

Aber auch wider den Verkauf des, zwar von gesunden Thieren kommenden, aber zu lange aufbewahrten, bereits in Fäulniß übergehenden Fleisches, haben die Polizeygesetze gesorget. Es läßt sich hier allerdings, so wie in Betracht des Fleisches von kranken Thieren, manches Beispiel von Menschen anführen, welche sich, ohne abschreckendes Nachtheil, den Genuß fauler Fleischnahrung erlauben. Als Hr. Brue von Rio Fresco zu Lande nach dem Fort St. Louis an der Sanaga reißte: ward ihm in einem Dorfe, von dem Obersten der Mohren mit einem Rüssel eines Elephanten aufgewartet, wobei sich dieser entschuldigte, daß er nicht ein ganzes Viertel schickte, indem er erst vor 2 Tagen getödtet worden und noch nicht gut zum essen wäre, welches sich darauf gründete, daß die Schwarzen dieses Fleisch nicht eher für gut halten, bis Maden darin gezeuget worden. *) Die Einwohner von

Dasselbe wird verschiedentlich ohne Nachtheil gespeiset.

*) Allgem. Histor. der Reisen, I. B. S. 519. 507. Historie aller Reisen V. Th. S. 120.

Saldanna nährten sich von Därmen und Eingeweiden des Viehes, welches die Bootsleute wegwarfen, und sie aßen die Seekälber, welche die Engländer in den Fluß geworfen, und die daselbst 14 Tage gelegen', obgleich solche verfault, voller Ungeziefer und von einem unerträglichen Gestanke waren. *) Die Indianer auf der Prinz-Ruperts-Insel, welche Kapitain Wallis 1766, vorbei schifte, aßen halb verfaultes Fleisch mit größter Begierde. **) Gmelin der ältere, sah die Jakuten mit Lust Murmelthiere und Mäuse, die schon von Fäulung angegangen waren, ein wenig braten und verzehren. ***) Arme Kalmücken essen oft recht stinkendes Aaß, welches auf den Kalmückischen Markt in Astrachan, wie auch auf den Märkten in der Horde, von einer Art von Garköchen, öffentlich verkauft wird; ****) und William Alexander behauptete aus ähnlichen Beispielen, daß das stinkende Fleisch nicht so ungesund seye, als man glaubte, weil so viele Völker bei dessen Genuße gesund blieben. *****)

§. 10.

*) l. c.

**) Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere, I. Theil, S. 70.

***) l. c. II. Theil, S. 471.

****) Pallas, über die mongolischen Völkerschaften, I. Theil, S. 196.

*****) Experimental enquiries concerning the causes, Wich have generally been said to produce putrid diseases.

§. 10.

Allein die Beispiele wilder Völker, welche von Jugend auf zu dergleichen raubthierischer Kost gewöhnet worden, können gegen die vielen von den mehrsten Aerzten bemerkten schlimmen Wirkungen des fauligten Fleisches, in unserer Gegend, nicht bestehen, und niemand ist da, der nicht durch einen natürlichen Eckel vor faulem Fleische, mich der Nothwendigkeit eines umständlichern Beweises überheben sollte. Daher riethen überall die besten Aerzte, der Polizey, alle Schärfe gegen die Schlachter anzuwenden, welche ungewissenhaft genug sind, solche allgemein schädliche Eßwaare zu verkaufen, als wovon so leicht die bösartigsten Faulfieber zu entstehen pflegten. *) Man hätte Unrecht, den Genuß des verschiednen Wildprets anzuführen, welches von Wohlhabigen oft halb faulend mit Lust verzehret wird: da solches meistens mit Eßig oder Zitronensäure wohl gebeizt und durchdrungen, auch mit geistigem, dem Fäulniß widerstehenden Getränke überschwemmt wird, und doch, wie Schulze die Liebhaber dieser Speise warnet, die Neigung der Säfte zu Faulkrankheiten sehr erhöhet.

Dies dienet jedoch nicht zur Ausnahme.

§. 11.

*) *Hebenstreit*, Anthropologia forensis, sect. 1. cap. II. §. 28. Jo. Henr. *Schulze*, Diss. de Carne ferina, §. 20.

§. 11.

Die Polizey kann kranker Thiere Fleisch leicht unnöthiger Weise verbieten.

Was nun das Verbot des Fleischgenußes von kranken Thieren angeht: so ist es allerdings hart, jede Krankheit, womit ein Stück Vieh, kurz vor dem Schlachten, befallen worden ist, als eine Ursache zur gänzlichen Hinwegwerfung eines solchen anzusehen. Die Furcht, welche einen Mittelmann überfällt, sein Rind verrecken zu sehen, macht oft, daß er demselben, lieber noch vor Ausgang der Sache, mit der Axt auf den Kopf schlägt, wenn auch die Krankheit an sich nicht von so äusserster Bedenklichkeit gewesen wäre. Sodann ist es bei Thieren, wie selbst bei Menschen: bei Eröfnung des Körpers finden sich oft Fehler, welche für die Ursache des zugestoßenen Todes gehalten werden, und es doch nicht sind; wenn oft im Gegentheil nichts gefunden worden, und doch die Säfte alle eine giftartige Natur angenommen haben. Bei der noch ziemlich allgemeinen Unwissenheit unserer Viehärzte, ist auch ein Irthum, etwas sehr leichtes, und man sieht häufig die Ursache des Todes, in ganz natürliche Bestellungen des Todtenkörpers, in die schwärzliche Farbe des im Herzen vorgefundenen Blutes, in das oft unschuldige Verwachsen der Lungen mit dem Rippenfelle, ꝛc. setzen, wo ein klügerer Zergliederer lieber seine Unwissenheit eingestehen, oder weiter um sich sehen würde.

Hier-

Hieraus muß oft entstehen, daß der Landmann, wegen einem nur eingebildeten schweren Uebel, aller Nutzanwendung seines wegen Krankheit, zuweilen ohne Noth, geschlachteten Viehes, zum wahren Nachtheil verlustiget wird.

Es ist allerdings in der Natur gegründet, daß Thiere, welche eines natürlichen Todes gestorben sind und da liegen bleiben, wo sie gefallen sind, von andern fleischfressenden Thieren aufgezehret werden; und ich glaube, daß wenn man die wirklichen hitzigen, bösartigen, pestilenzialischen und noch weiter unten zu bestimmenden Krankheiten und ansteckende Uebel, ausnimmt, bei welchen das Gift besonders flüchtig und fangend ist; so viel Gefahr nicht immer mit Gewißheit von allem Genuße des zeitlich genug und ehe die Krankheit und das Fieber aufs höchste gestiegen ist, geschlachteten Viehes, vorgesagt werden könne; obschon, wie ich erinnert habe, der Mensch freilich nicht so ganz und überall mit andern Raubthieren verglichen werden mag: als welche insgesamt das Aaß wohl vertragen, selbst wenn es bereits sehr in Fäulniß gegangen ist. Daher sagte Richter mit Recht: es gäbe verschiedne Grade des angesteckten Fleisches, und nicht alles wäre schädlich: inzwischen geschähe doch wohl daran, daß man mit solchen, wie mit den Waaren verführe, welche von Orten herkommen, wo die Pest herrschet, welche, auch bei völliger Ungewißheit, ob solche angesteckt seyen,

doch

doch hinweggeworfen oder verbrannt würden. *) Der bei lezterer Viehseuche in **Holland** so aufmerksame Camper, hat den Genuß des **Fleisches** des an dieser Krankheit verreckten Rindviehes, nach seinen Erfahrungen, den Menschen **unschädlich** befunden: das Fleisch wird, wie er ausdrücklich versichert, ohne nachtheilige Folgen eingepöckelt und geräuchert verspeißt; **) und **Ludwig** sagt: die nemliche Erfahrung, welche bezeugt, daß man das Fleisch von gesunden Thieren, welche bereits **angesteckt** sind, nicht ohne Schaden essen könne, scheinen zu erlauben, daß man solches noch genießen dürfe, wenn ihnen erst die Krankheit bevorsteht und sie schon geschlachtet worden. ***) Daher berichtet auch **Welschius**, daß gewiße Obrigkeiten das Fleisch von Ochsen, die von einer gewissen Seuche angesteckt waren, noch zu genießen erlaubt hätten; ****) obschon Alberti nicht der Meinung war, daß jemand diese obrigkeitliche Nachsicht billigen könnte. *****)

§. 12.

---

*) l. c.

**) Beschäftigungen der Berliner Gesellschaft Naturforschender Freunde, IV. Band, S. 148. Gött. gel. Anz. 1779, 129. Stück. Siehe auch oben, §. 6.

***) Medicina forensis, §. 92.

****) Cent. 4. conf. 51.

*****) Comment. in Ædilit. Edict.

§. 12.

Wenn, und wie solches Fleisch gestattet werden möge.

Wenn man daher bedenket, daß, in so unglücklichen Zeiten, der Preiß aller Lebensmittel meistens äusserst hoch steht: so muß man befürchten, daß der unter dem Landvolke einreissende Hunger manchmal ein weit größeres Uebel seyn werde, als der Genuß eines, bei der ersten Bemerkung einer geschehenen Ansteckung, geschlachteten Thiers; wenn anders nicht die Krankheit von der schlimmen Art und bereits durch einige unglückliche Versuche bekannt worden ist, daß mehrere Behutsamkeit erforderlich seye. Ich bin mit Ludwig der Meinung, daß solche Erlaubniß nie auf öffentlichen Fleischbänken und auf den allgemeinen Verkauf ausgedehnet werden sollte: weil allerdings der Eckel allein schon bei empfindlichen Menschen (wie es die Stadtleute meistens sind) Schade bringen kann; *) und weil ein so großer Versuch allemal zu bedenklich wäre: allein man hat gewiß Ursache, anfänglich bei einer Seuche, wenn einzle Haushaltungen ein halbverdächtiges Stück Vieh in Zeiten für sich und ohne weitern Verkauf, schlachten, etwas nachgiebig und damit zufrieden zu seyn: daß jedesmal das kranke Thier vorher besichtiget, die, so davon genießen, aufgezeichnet und gewarnet werden, bei der geringsten üblen Wirkung die Anzeige zu machen; wo dann die Obrigkeit, durch einen klugen Arzt

*) l. c.

Arzt, die Sache in Zeiten vermitteln und sich benachrichtigen lassen möchte, ob der Genuß von Thieren, die sich in gleichen Umständen befanden, ferner zu erlauben seye?

Ob man armen Leuten verdächtige Nahrungsmittel reichen dürfe?

Eben so müßte zwar niemand gestattet werden, für sich, das Fleisch von krankem Viehe an ärmere Bürger um einen geringen Preiß zu überlassen, oder auch an ganz arme Haushaltungen ohnentgeltlich auszutheilen, ehe sich die Polizey genau nach dem Zustande solchen Fleisches habe erkundigen können. Es ist ein grausames Erbarmen, den Armen mit einer Sache mästen zu wollen, welche ihm vielleicht den Tod verursachen könnte: jedoch muß man in leichten Fällen, besonders bei merklicher Theurung, die ärmsten Haushaltungen des Trostes nicht berauben, ihr Leben, wenigstens durch solche Nahrung, zu erhalten: wenn auf der anderen Seite gewiß ist, daß der Mangel an den nöthigsten Lebensmitteln, zu nicht weniger traurigen Wirkungen vorbereite; daß bei dieser rauheren Klasse von Menschen, nicht wie bei andern, jede kleine Ursache Krankheit errege; und daß man es in solcher Lage allerdings auf einen oder den anderen Versuch ankommen lassen müsse, welcher hernach die Vorsteher der Polizey schon lehren wird, ob man ferner so etwas gestatten möge!

Um den, in so unglücklichen Zeiten, so beträchtlichen Verlust der vorzüglichsten Nahrungsmittel, ohne die größte Noth nicht zu erhöhen,

ergieng daher in den Badischen Landen 1772, folgende Verordnung:

Karl Friedrich, 2c.

„Da wir unser beständiges Augenmerk darauf „gerichtet seyn lassen, wie sowohl das Wohl, als „der Nahrungsstand unserer lieben Unterthanen „befördert werden möge, als wozu billig auch der „Fall gehöret, in wie weit das Fleisch von erkranktem Viehe zum Genuße erlaubt, auch solchen Falls „die Haut dem Eigenthümer gelassen werden kann; „so verordnen wir in obiger Absicht hiemit gnädigst: daß bei erkranktem Viehe, wann es an „einer epidemischen Seuche erkranket, vordersamst „das Gutachten des Physici, ob das Fleisch gespeiset werden kann, oder nicht, eingeholet, „wenn es aber keine epidemische, sondern nur eine „andere Krankheit, und der Unterthan solches schlagen lassen will, dasselbe jederzeit vorher von denen „Viehbeschauern, oder in deren Ermanglung, von „denen Ortsvorgesetzten visitiret und beurtheilet „werden solle, ob das Fleisch zum Verspeisen tauglich seye, da, wann es tüchtig dazu erfunden „wird, die Haut dem Unterthan verbleiben und „nur in dem Fall, wann das Vieh wasenmäßig ist, „dem Wasenmeister verbleiben solle. Ihr habt also „dieses zu publiciren und auf die Nachlebung geflissentliche Sorge zu tragen, auch euch in Vorkommnißen selbst darnach zu achten. Carlsruhe „den 18ten Jenner 1772.„

Badische Verordnung.

Solle der Physicus vorher sein Gutachten erstatten.

Königl. preussische Einrichtung.

Auch in den königlich-preußischen Staaten höret, sobald das Viehsterben an einem Orte sich äusseret, alles eigenmächtige und ohne Vorwissen des Landrathes vorzunehmende Schlachten des Rindviehes, und Einpöckeln des Fleisches auf. *)

§. 13.

Ob das Einpöckeln krankes Fleisch geniesbar mache?

Aus mehrern, §. 7. angeführten Erfahrungen hat man sich überzeugen können, daß das Einpökkeln keine andere Wirkung auf das Fleisch von kranken Thieren äussere, als daß es dasselbe, so wie das gesunde, länger vor dem gänzlichen Uebergang in Fäulniß bewahre. Man hat hier, so wie bei vielen andern Dingen, in epidemischen Zeiten, allzuzutraulich verschiedene Mittel als Gegengift verwendet, um, was man wünschte, entweder sich selbsten vor der Ansteckung zu sichern, oder leblose Dinge mit einer Art von Gesundheits-Firneis zu überziehen, und sich dann derselben hierauf wie vorher zu bedienen. Wenn dieses Vorurtheil, als Amulet betrachtet, manchen zu furchtsamen Menschen durch innere Beruhigung, gegen die oft heftigsten Wirkungen der Einbildungskraft gesicheret hat; so hat es auf der anderen Seite meistens die Ausbreitung von dergleichen Uebeln befördert, und gleich

*) Königl. preußisches Patent und Instruktion vom 13ten April 1769, wie bei dem Viehsterben verfahren werden solle.

gleich dem zur Unzeit angewandten Mohnsaft, unter betrügerischem Anscheine und innerer Beruhigung, auf die Nothwendigkeit einer klügern Gegenwehre nur vergessen machen. Man hat immer geschlossen: Salz, Eßig, Weingeist, Gewürze u. d. gl. schützen vor Fäulung; also sicheren sie auch vor allen bösartigen Krankheiten, und zerstören alle ansteckende Eigenschaften der zu unserem Gebrauche nöthigen Dinge. Allein wir wissen leider! von den wenigsten Krankheits-Ursachen die wahre Natur; die Unsichtbarkeit und die Feinheit desjenigen Stoffes, so, wenn er in unseren Körper gebracht wird, den Lauf unseres Bluts änderet, und unsere Säfte in eine Art von tödtlicher Gährung bringet, verhinderet allen menschlichen Witz, zum voraus ein sicheres Gegengift zu bestimmen, und nur blinder Zufall war es, daß man in einigen wenigen Krankheiten zuversichtliche Mittel gefunden hat, z. B. die Materie zu Fieber, und zur geilen Seuche, bei ihrer ersten Aeußerung meistens zu ersticken. Die Lacke ist, bei einem im Grunde verdorbenen Fleische, mehr nicht, als eine ungesunde Brühe, und wenn man glaubt, daß das Salz das Gift aus dem verdächtigen Fleische herausziehe, so wie es die wäßrichten Theile davon auflöset; so muß man sich in der wichtigsten Angelegenheit, durch die seichtesten Gründe seiner Einbildung, können beruhigen lassen.

§. 14.

Wie es also gehalten werden müsse.

Da es aber etwas so leichtes ist, während einer tödtlichen Seuche unter den Hausthieren, das verdorbenste oder ungesundeste Fleisch gleich dem gesunden einzusalzen, und ihm ein schönes, frisches Ansehen zu geben, um solches zu seiner Zeit entweder aus Leichtsinn selbst zu verzehren, oder aus Gewinnsucht andern für gesunde Waare zu verkaufen, wenn aller Verdacht eines Betruges mit der Seuche verschwunden ist; so hat gewiß die Polizey besonders zu wachen, daß, gegen solche geheime Ursachen der Volkskrankheiten, Vorkehre getroffen werde. Man muß nebst der eben als nothwendig erwiesenen Besichtigung alles Schlachtviehes sowohl zu allgemeinem, als zu häußlichem Gebrauche noch wenn es bei Leben ist, und auch wenn es geschlachtet worden, ganz besonders darauf dringen: daß kein fremdes eingesalzenes oder geräuchertes Fleisch heimlich oder öffentlich verkaufet werde, sobald bekannt wird, daß irgendwo vor kurzem, oder noch wirklich, eine Seuche unter dem Viehe geherrschet habe, oder herrsche. Man muß hier besonders auf die Ochsenhändler, Abdecker und Wasenmeister sehen, welche meistens sehr fertig sind, bei epidemischen Zeiten sich einen wohlfeilen Vorrath von dem ungesundesten Fleische zu machen und beim Volke durch verschmitzte Unterhändler unterzubringen. In einem kuhrhanövrischen Edikte vom 30ten September 1716, heißt es: „Als auch V.

„ver-

„verlauten will, daß einige gewissenlose Ochsen„händler an den inficirten Oertern ihr Vieh schlach„ten, und es nachhero geräuchert, oder eingesalzen „verkaufen; so verbieten wir hiemit alle Einfuhr „des geräucherten oder eingesalzenen Fleisches bei „hundert Thaler und, dem Befinden nach, Leibes„strafe desjenigen, welcher solches eingeführet. *) Der höchstseligen Kaiserin Königin Majestät befahlen schon 1753, durch ein eignes Dekret: „Da sich „die sogenannten Wasenmeister und Abdecker er„frechet von umgefallenen Rindvieh, Fleisch und „Zungen einzusalzen und an unwissende Leute zu „verkaufen; dieses aber dem menschlichen Körper „höchst schädlich seyn muß; so ist allen Gerichten „einzuschärfen, fleißig darauf acht zu haben, da„mit dergleichen Menschenfeinde und Gewinnsüch„tige exemplarisch gestrafet werden.„ Gleiches ist auch in Kuhrsächsischen Landen unterm 6ten November 1753, und in der Leipziger Marktordnung von

Kuhrhannövrisches Edikt.

Oesterreichische und Sächsische Verordnungen.

*) Quicunque carnifex, heißet es in ältern hannövrischen Statuten, excesserit in eo, quod vendiderit carnes non legales que *ungistlich* dicuntur, primo dabit ei civitati duas marcas bremenses argenti & carebit civitate per dimidium annum pro anno si decreverit dabit etiam duas marcas. Item adhuc dabit *lit Kop* pro emenda. *Ex apographo grupeniano*, S. Frid. Essai. *Puffendorf.* observat. Juris universalis; T. IV. append. p. 149.

von 1726, befohlen worden. Das weitere, so über diesen Gegenstand noch zu erinnern ist, wird unten noch angebracht werden.

§. 15.

Allgemeine Erfordernisse zur Beurtheilung des Fleisches.

Die bisher vorgetragenen Anstalten, setzen eine genaue Instruktion für den Physicus und für die aufgestellten Beschauer, voraus. Zum Unglück sind leztere meistens entweder der Sache ganz unkundige, oder solche Leute, welche bei jeder Gelegenheit das allgemeine Wohl, ihrem Eigennutze aufopfern. Ich will in folgenden §§. die gemeinsten, zur hauptsächlichsten Nahrung dienenden Thiere und die denselben meistens eigenen wichtigeren Zufälle und Krankheiten kurz betrachten, und sodann in Rücksicht der allgemeinen Gesundheitspflege, für die Polizey gewiße praktische Regeln festsetzen. Es ist gleichgültig, bei welcher Gattung von Thieren ich den Anfang mache.

§. 16.

Vom Fleische der Schweine.

Das Fleisch der Schweine, hat immer das Schicksal gehabt, bald für sehr gesund und nahrhaft, bald für besonders nachtheilig angesehen zu werden. Hippocrates, Celsus und Galenus, waren so sehr der ersten Meinung, daß lezterer, der gewiß hier die mehrste Erfahrung gehabt haben muß, ausdrücklich versicherte: daß wenn die Athleten seiner Zeit aufhörten, sich mit Schweinfleische

zu

zu sättigen, und dagegen von einem anderen eben so viel äßen, ohne jedoch in ihren gewöhnlichen Leibesübungen etwas abzuändern; dieselben gleich den andern Tag schwächer würden, und wenn sie dieses auf einige Tage fortsetzten, nicht nur in eine große Ermattung, sondern selbst augenscheinlich von Fleische fielen. *) Die Egypter hingegen hielten das Schwein für so unrein, daß wer es im Vorübergehen auch nur berühret hatte, sich, samt seinen Kleidern in dem nächsten Fluße reinigen mußte. **) Man leitete hauptsächlich von dem Genuße des Schweinfleisches die Vermehrung des Aussatzes. Auch von der Milch dieses Thiers, ward solches behauptet. Plutarchus sagte: „die Leiber derjenigen, welche Schweinsmilch genießen, werden mit Aussatz und Räude befallen.„ ***) Und Aelianus berichtet: er habe gehöret, daß Manetho, der Egypter, öfters zu sagen pflegte, daß wer die Milch von Schweinen tränke, der würde mit Aussatz und Hautkrankheiten geplaget. ****) Von den Egyptern gieng der Abscheu vor Schweinfleisch zu den Juden über; und so wie man unter uns endlich mit dem jüdischen Abscheue vor dem Schweinfleische näher bekannt ward, und darüber commentirte, so war

---

*) De Alimentorum facultatibus.

**) *Herodotus* Lib. II.

***) De *Iside* & *Osiride* Lib.

****) De Animalib. Lib. X. c. 16.

auch jezt bei uns kein Fleisch, das der Gesundheit so zuwider wäre; und bei herumgehenden Seuchen, heißt es in der alten Frankfurter Prophylaxis oder Schutzsorge vor Seuchen, „haben gewiße Orte, durch Schade gewitziget, die Vorsehung gethan, daß sodann wenig Schweine geschlachtet, insonderheit von deren Geblüt, nichts zubereitet werden solle.„

Bei allem diesem, ist die Niederlage, besonders in Deutschland, zu Anfange des Winters, unter diesen Thieren äusserst beträchtlich, und die Einwohner, welche noch ihrer Väter Magen und Lebensart nicht ganz abgelegt haben, befinden sich dabei fürtreflich; und bedauern die guten Beschnittenen, welche, auf unserem gemäßigten Boden, noch auf gut egyptisch, sich solch' einen Bissen versagen, und dagegen mit alten, zähen Gänsen ihren Magen zu Grunde richten. *) Daher sagte auch Cu-

*) Von den alten Galliern sagt Strabo, daß ihre meiste Speise in Milch, in verschiednen Fleischgattungen, besonders aber in frischem und auch gesalznem Schweinenfleische bestanden habe. Die Schweine, sagt er, sind da von besonderer Größe, Geschwindigkeit und Stärke: so daß ihre Heerden einem Unbekannten nicht weniger schröcklich, als eine Gesellschaft von Wölfen sind. Die Anzahl von Schweinen und Schaafen ist so groß, daß nicht nur Rom, sondern noch viele Gegenden Italiens damit versorgt werden können. Geograph. Lib. IV.

Cunäus es habe sich ein heiliges Vorurtheil in diesen Abscheu, selbst bei den Juden, gemischet, und sie die Schweine mehr hassen gemacht, als weder in göttlichen Gesetzen, noch in anderer Völker Gewohnheit eingeführt gewesen: denn man müsse bekennen, daß die Griechen und die Römer, ja die Nachbaren der Juden und Völker, welche selbst unter ihnen wohnten, ganze Heere von Schweinen unterhielten, und, ohne deswegen mehr als die Juden dem Aussatze unterworfen zu seyn, sich an ihrem Fleische ergötzten; *) weswegen Varro das Schwein, ein zum Zechen erschaffenes Thier hies und solches auch in der Küche aller europäischen Völker eine sehr wichtige Rolle spielt. **) In

 den

*) De Republica hebræorum, Lib. II. Cap. XXIV.

**) Die Römer zohen die Geburtstheile und die Euter (Vulva & Sumen) der Mutterschweine, als die besten Bissen an dem ganzen Schweine vor, wenn solche gleich den Tag der Geburt, oder zween Tage vorher ausgeschnitten wurden. Diese Lüsternheit ward von den vornehmen Römern so weit getrieben, daß beinahe kein Mutterschwein mehr sicher war, und die Zucht dieser Thiere gelitten haben würde, wenn nicht die Censores der Sache Einhalt gethan hätten. Noch lange nachher gab der Kaiser Julianus ein Gesetz: „daß niemand die Geburtstheile oder Euter von Mutterschweinen auftischen sollte; und schon vor ihm hatte Kaiser Alexander Severus, da das Volk über Theuerung des Rind- und Schwein-

den Otaheitischen Inseln, die doch innerhalb dem Steinbockswendekreise liegen und folglich ein hitziges Klima haben, obschon solches eben nicht so übermäßig heiß ist, als seine Lage ankündiget, sind die Schweine eine Hauptnahrung der dortigen gesunden Einwohner. *)

Inzwischen sind die Schweine vielen Haut- und Drüsenkrankheiten, so wie den Finnen, Geschwülsten, Entzündungen, besonders des Halses, und öftern Vereiterungen der Eingeweide unterworfen, welche den Genuß ihres Fleisches ungesund, oder doch eckelhaft machen können. **) Zimmermann hat sich, wie mir scheint, allerdings zu sehr gegen das Schwein einnehmen lassen, wenn er sagt: „das Schweinenfleisch fäult unsere Säfte, weil die „Speise dieses garstigen Thiers die garstigste und „seine

---

Schweinfleisches klagte, das nemliche Verbot ergehen lassen. Pet. *Castellanus* l. c. Lib. II. C. 11. p. 386. Abermals ein Beweis, daß kein Gegenstand so gering seye, der nicht die Aufmerksamkeit der Polizey erfordern könnte, und daß unter uns über das Schickliche oder Unschickliche in Verordnungen, noch große Vorurtheile herrschen.

*) Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere, I. und II. Theil, an V. O.

**) S. oben, §. 7. — Joh. Henr. *Schulze* de Carne ferina; §. 26. Henr. *Müllerus* Schediasma physico-politicum, de Deo Legislatore medico; *Altorf Noric.* 1717. §. IV.

„seine Säfte die verdorbensten sind;„ aber richtiger ist gewiß die Bemerkung: „daß das Schwein „unter allen Thieren den Krankheiten der Haut (meistenst doch wohl nur von äusserlichen Ursachen, von Insekten, scharfen faulenden Pfuhlwassern rc.) „und der Fäulung am meisten unterworfen ist.„ *) Diese Krankheiten gehören entweder zu den hitzigen, oder zur Klasse langwieriger Uebel, und berechtigen, nach ihrem Unterschiede, zur Zurückgabe des erkauften, damit behafteten Thiers. **)

Nöthige Vorkehre wegen dem Schweinenfleische.

Was aber eigentlich hieher gehöret, so muß zur Regel angenommen werden: daß überhaupt bei diesem, verschiednen Krankheiten unterworfenen, Thiere, schärfer darauf gehalten und keinem Schlachter der Verkauf eines damit angesteckten Fleisches gestattet werde. Auch ist es eine löbliche Gewohnheit, daß man zur Sommerszeit keine Schweine schlachten und das Fleisch feil bieten lasse: weil dieses Thier vorzüglich von der Hitze leidet, alsdann mehrern Krankheiten unterworfen ist, und sein Fleisch, vermög seiner fäulichten Nahrung, doch einigen vorzüglichen Hang zur Fäulung haben dürfte, auch durch sein Fett schaden kann.

Zu

*) Von der Erfahrung in der Arzneikunst; II. Th. IV. B. 6. Kap.

**) Man sehe Jo. Wilh. *Baumer*, Medicina forensis; Cap. VI. §. IV. V. p. 93.

Verschiedne Verordnungen darüber.

Zu Wien ward schon 1559, der Schweinbeschau eingeführt, und 1724, durch eine besondere Verordnung vom 22ten Jenner schärfer anbefohlen. Auf gleiche Weise hat man zu Paris besondere Männer bestellt, welche vordersamst die Zunge untersuchen, ob sie mit Beulen, oder Blasen besetzt seye; und wenn das Thier geschlachtet worden, mit tieferem Nachforschen, sammtliche Theile beurtheilen. *) Wenn der Aussatz der Schweine auf einen gewissen Grad gestiegen, daß kein Mittel mehr dagegen helfen mag: so muß nach den Verordnungen des Parlaments, vom 23ten Jenner 1602, und vom 2ten Julius 1607, das Fleisch davon gänzlich hinweg geworfen werden. Finden sich in einem Schweine nur einige Finnen: so muß solches, nur hie und da angesteckte, Fleisch (chairs sursemées) eingesalzen werden: wornach dasselbe an einem besondern Orte, unter einem gewissen Unterscheidungszeichen zum Verkaufe aufbehalten und aufgestellt wird.

Nach einer andern französischen Verordnung, sollen die Fleischer kein Schwein, das die Finnen hat, desgleichen keines, das in Häusern von Seifesiedern, Barbierern oder in Spitälern erzogen und gemästet worden wäre, schlachten. **) Auch in

*) Code de Police en France, Tome I. Tit. IV. p. 108.

**) Dictionn. de Police, p. 7.

in dem Braunschweigischen sollen keine mit Menschenkoth gemästete Schweine verkauft werden. *)

Ob die unreinere Nahrung das Fleisch der Schweine schädlich mache?

Ich denke nicht, daß man Verordnungen, wie die leztern sind, weiter, als auf den öffentlichen Verkauf ausdehnen könne; einzelnen Haushaltungen muß und kann man ohne Gefahr hierin völlige Freiheit lassen, wenn sie ihre so gemästete Schweine selbst zu verzehren Lust haben. Vorausgesetzt, daß die an solchen Orten ernährten Schweine bei der Besichtigung als gesund befunden werden, weiß ich sogar nicht, ob man Ursache habe, so sehr auf die Nahrung dieser Thiere zu sehen. Jückert sagt zwar, es seye ein großer Unterschied zwischen den Schweinen, die von allem unreinen Kothe leben, und zwischen denen, die blos mit Eicheln gemästet sind. **) Dies hat auch seine gute Richtigkeit, was unseren Geschmack angeht, welcher an dem so oder anders genährten Thiere, manchmal einen sehr merklichen Unterschied findet. Der Speck von Eichelmastung ist hart und körnigt: der von Buchelmastung oder Oelorusen ist halb flüßig, und unangenehm. Die Brittanischen Specksäue fischeln von dem Genuße der vielen Fische, und was dergleichen Ueberbleibsel der Nahrungsmittel in den Säf-

*) De cura ducum Brunswicensium circa tuendam sanitatem subditorum.

**) Abhandl. von den Nahrungsmitteln, §. 39.

Säften der Thiere noch mehr sind. *) Allein es ist nicht wahrscheinlich, daß bei Barbierern, Seifesiedern, u. d. gl. das Schweinfutter von dem gewöhnlichen so sehr abstehe. Diese Thiere erhalten sich einmal gut von verschiednem Unrathe, und ihre Natur widersteht den Folgen: so wie Hüner, welche den ganzen Tag über auf Bauernhöfen den Mist aufscharren, doch wohlschmeckende Eier legen, und ein gesundes und angenehmes Fleisch haben. Wer wollte ansonst Enten und vieles andere Geflügel speisen, wenn diese Thiere nicht die Natur hätten, alles Genoßene, wäre es auch noch so unrein, gänzlich umzuschaffen? . . . Um die Stadt Maskat (im glücklichen Arabien) wird das Vieh mit Fischen gefüttert: sie lassen solche in einer tiefen Grube, in großer Menge, zusammen faulen, bis endlich etwas, wie eine Erde daraus wird. Diese nehmen sie heraus, kochen sie in irdenen Töpfen mit Wasser zu einem dicken Breie und geben, nach dem Erkalten, ihrem Viehe dieses Futter, wovon es gerne frißt, und ein wohlschmeckendes Fleisch bekömmt. **) Paul Zachias warf bereits die Frage auf: ob Thiere, welche zum Theil mit giftigen Pflanzen ernähret worden, ohne Nachtheil könnten verspeiset werden? Und obschon Hippocrates bemerket

*) S. v. Haller, Element. physiolog. Tom. VII. Lib. XXIV. Sect. II. §. 2.

**) Allgem. Reisebeschreib. X. Band, S. 50.

merket hatte, daß ein Weib, oder auch eine Ziege, welche von der Eselskürbis genossen hätte, ihren Jungen einen Durchbruch verursachte; *) auch Galenus meldet: daß in Böotien, in Thessalien und zu Athen, viele Menschen von Zückungen befallen wurden, die von Wachteln gespeiset, welche Gift gefressen hatten; **) so entschied doch jener wirklich große Gelehrte: daß es eigentlich darauf ankomme, ob dergleichen Thiere selbst, durch den Genuß solchen Giftes krank geworden, oder dasselbe verdauet und sich wohl befunden haben; in welchem lezten Falle, auch ihr Fleisch unschädlich seye: ***) eine Meinung, welcher ich auch in Rücksicht der auf oben erwähnte Weise gemästeten Schweine beitreten möchte; ob ich schon nicht läugnen will, daß diese Thiere, bei solcher Nahrung, vielleicht selbsten eher zu erkranken pflegen, als bei einer mehr natürlichen, bei Eicheln, verschiednen Wurzeln, u. d. gl.

Von eingepöckeltem Schweinfleische.

Das Schweinfleisch pflegt mehr, als jedes andere Fleisch eingesalzen und geräuchert zu werden.

So-

---

*) 6. Epidem. Sect. 5. Text. 34.

**) Mehrere dergleichen Wahrnehmungen hat auch Haller gesammelt; Elem. physiol. T. VII. p. 59.

***) Quæst. med. legal. Lib. II. T. II. Qu. IV. No. 39. 40. Nullus metus ab animalibus veneno pastis. Pullus a scorpio enectus tuto editur, & a Vipera morsus; v. *Haller* l. c. p. 59.

Sogar schreibt Pabst Zacharias an den deutschen Apostel Bonifacius: „Ihr habt von mir zu wissen begehret, wie lange man Speck, oder Schweinfleisch aufbewahren müsse, ehe man solchen genießen dürfe. Die Väter haben dessenthalben nichts vorgeschrieben; meine Meinung ist jedoch, daß man solchen, nicht anders, als geräuchert oder gekocht essen sollte. Wollte man denselben jedoch roh genießen: so wird es gut seyn, solches erst nach den Osterfeyertagen zu thun. *) Es ist aber zu erwarten, daß bei dem Falle eines beim Schlachten als ungesund und unbrauchbar befundenen solchen Thieres, der Betrug öfters mit geräuchertem Fleische getrieben werde. Es schiene mir daher dienlich, wenn die Fleischbeschauer, sobald sie ein Schwein für ganz ungeniesbar befunden haben, sogleich die Schunken, Buge und Rippenstücke nebst den Kinnbacken unordentlich zerhauen ließen und dadurch von allem übrigen Dörrfleische kenntbar machten: so wie man auch den Wasenmeister zu ähnlichen Zerstückungen des Aaßes von Schweinen anhalten könnte, als ohne welche Veranstaltung, der Betrug nie ganz wird vermieden werden können. Es ist auch sehr nachtheilig, sagt Willebrand, wenn man die Einfuhr des gesalzenen Fleisches, das aus fremden Landen kömmt, ohne nöthige Inspektion und Einschränkung erlaubt. Die Polizey un-

*) *Milot*, Elem. d'histoire gén. Tome V. p. 108.

untersucht es allzeit, ehe sie den öffentlichen Verkauf erlaubt, um sicher zu seyn, daß es gehörig vor dem Verderbniße verwahret worden; sonst befiehlt sie ohne Verzug, daß es in die Schindgruben, weit von den Heerstraßen der Stadt geworfen werde.„ *) Diese Behutsamkeit ist besonders in Seehäfen nöthig, wo oft eine sehr große Menge Pöckelfleisch auf große und langwierige Reisen zu Wasser, auf Schiffe gebracht wird. Ein obrigkeitliches Zeugniß, worin die Herkunft und Brauchbarkeit dieser bedenklichen Eßwaare versichert werde, scheint mir eine ohnumgängliche Sache zu seyn, um sich nicht der Gefahr auszustellen, Fleisch kranker und verreckter Thiere einzuhandeln, und das Schifvolk in mancherlei Krankheiten zu stürzen. Nach den Frühlingsmonaten, wenn sich die wärmere Witterung einstellt, fängt vieles geräucherte Fleisch an, in Fäulniß über zu gehen und mit Maden besetzt zu werden: besonders wenn in dem Einsalzen etwas versehen worden ist. Dergleichen Fäulung ist aber viel nachtheiliger, als bei ungeräuchertem Fleische, und daher der menschlichen Gesundheit äusserst schädlich. Die Eigenthümer suchen jezt ein solches, so geschwind sie können, von sich zu bringen und auf öffentlichen Märkten um geringeren Preiß zu verkaufen: wo dann unvermögliche Haushaltungen von

*) Inbegrif der Polizey; S. 213.

von dergleichen Waare oft in Zufälle gerathen, welche verdienen, daß die Polizey allem solchen Schleichhandel ernsthaft begegne, und das auf Märkten ausgesetzte, übelriechende, verdächtige Fleisch von geräucherten Schweinen oder auch andern Thieren, hinwegnehmen und vergraben lasse.

Von dem ungesunden Verkaufe allzujunger **Milchschweinchen** oder **Spanferkel**, werde ich weiter unten Meldung thun.

§. 17.

Nöthige Vorkehre wegen der Würsten.

Von Cervelatwürsten.

Aus eben erwähnter Ursache sollte auch die Polizey den fremden Cervelat- und andern von gehacktem Fleische verfertigten **Würsten**, weil man nie wissen kann, ob nicht ungesundes, verdorbenes Fleisch dazu verwendet worden seye, den Eintritt aus fremden Gegenden versagen. Bei aller Achtung, die ich für einen schmackhaften **westphälischen** Schinken habe, eckelt mir's doch, wenn ich denke, daß solcher vielleicht wohl von einer aus Noth geschlachteten, erstickten Sau abstammen möchte: ein Zweifel, der vermuthlich niemand abhalten wird, sich einen beständigen Vorrath solcher saftigen Hinterbacken zu wünschen; aber doch den Gedanken zum Grunde liegen hat; daß es etwas leichtes um das **Unterschieben** kranken Fleisches für gesundes, seye; besonders wenn die Fremden, ohne Unterschied der Zeiten, so begierig darnach sind.

Der öffentliche Verkauf **inländischer Würste**, hat eben auch für die Gesundheit ihrer Liebhaber unter dem gemeinen Volke seine Bedenklichkeit: indem die Fleischer zu den **Brat- und Leberwürsten** nicht selten von geschlachteten **Schweinen** dasjenige verwenden, was jedermann bei dem ersten Anblicke als ungesünd oder eckelhaft verwerfen würde; welches besonders von der **Leber** der **Schweine** gilt: da dieses Eingeweide äusserst oft bei solchen Thieren mit Eiterbeulen besetzt ist, welche die Fleischer, die nun einmal von ihrer Mühe allen möglichen Nutzen ziehen wollen, nur obenhin **ausschneiden**, und dann den Ueberrest unter das Hackmesser nehmen und zu Würsten gebrauchen.

Von Brat- und Leberwürsten.

Die **Blutwürste**, deren Verkauf schon von Kaiser **Leo** durch ein eigenes Gesetz, unter schwerer Strafe verboten worden ist, *) sind nach kurzer Dauer der Fäulniß unterworfen; oder sie werden, wenn **Milch** mit untergemischt worden ist, in Zeiten sauer. Das mit solchen **Würsten** vorgenommene Räuchern macht aus dem mit Fett vermischten Blute, eine ranzichte sehr ungesunde Speise: deren üblen Geschmack die Fleischer, durch das viele (meistens schlechteste und verdächtige) **Gewürze** zu verstecken wissen, welches sie darunter thun. Bei den **Juden** war der Genuß alles **Blutes** schärfstens verboten: „Wer immer vom Hause Israels, oder

Von Blutwürsten.

Verbotner Blutgenuß.

*) Zückert, von den Speisen aus dem Thierreiche; S. 14.

„von den Fremden, die bei euch wohnen, Blut „ißt, den will ich mit steter Ungnade ansehen und „ihn aus seinem Volke ausrotten.„ *) Die Ursache

*) Levit. 17. K. v. 10. Das Verbot des Bluteßens kommt oft vor; als 3 B. Mos. III, 17, VII, 26. 27. 3 B. Mos. XVII, 10 : 14. XIX, 26. 5 B. Mos. XII, 16. 23 : 24. XV, 23. Wobei der Ritter Michaelis erinneret: „die ganz ungewöhnlich öftere Wiederholung desselben Verbotes, die auf den Uebertretungsfall gesetzte Strafe der Ausrottung aus dem Volke, und die Androhung der besonderen göttlichen Rache, die den Bluteßer verfolgen werde (3 B. Mos. XVII, 10.) geben genug zu erkennen, daß dem Gesetzgeber an ihm mehr, als an andern Verboten unreiner Speisen, gelegen gewesen seyn müsse,„ l. c. §. 206.

Daß jedoch das Blut so besonders ungesund seye, daß, nach Valerius Maximus, Themistocles sich mit einem Becher voll frischen Stierbluts vor dem Altar vergiftet habe; dies scheint wirklich eine übertriebene Behauptung. Von frischem Menschenblute, welches als ein, unter dem gemeinen Volke, berühmtes Mittel gegen die Fallsucht bekannt ist, wenn es von einem Enthaupteten gleich auf dem Gerichtplatze getrunken wird, — hat man Fälle erzählt, welche tödtlich abgelaufen seyn sollen; allein, da bei solchen, der Eckel, der Schrecken, und dann die Vorschrift, sogleich nach verschlucktem Blute, den Fallsüchtigen von zween Reitenden zwischen beide Pferde nehmen zu lassen und eine weite Strecke aus allen Kräften den Pferden gleich laufen zu

sache dieses so ernsten Verbotes ward zwar in dem Opfer gesucht, welches man von den Schlachtthieren in ihrem Blut machen sollte; allein, da ist noch nicht erkläret, warum auch den Fremden, die unter den Juden wohnten, das Blut zu genießen, so scharf und bei Lebensstrafe verboten war: wenn nicht vielleicht die Unverdaulichkeit dieser Speise in

zu machen — den üblen Ausgang solcher Kurart für sich allein erklären können; so muß ich gestehen, daß uns die Ungedeihlichkeit des Bluts, nicht zur befriedigenden Auslegung des Mosaischen so strengen Gesetzes, dienen könne, und daß demnach die Erklärung die natürlichste scheine, welche sagt, daß Moses die gewissere Entfernung der Israeliten von den heidnischen Opferdiensten, wobei öfters Blut getrunken ward, zur Absicht gehabt habe. Für die Samojeden ist das ganz warme Blut der Rennthiere ein delikates Getränk, und sie halten es für ein sicheres Vorbeugungsmittel wider den Scharbock. (Neuere Geschichte der Polarländer. I. Theil, S. 130.) Das Blut der Seehunde ist für die Grönländer ein Leckerbissen: wenn sie eins dieser Thiere fangen; so geht ihre Hauptsorge dahin, zu verhindern, daß es sich nicht verblute: denn sie heben das Blut sehr sorgfältig für sich selbst auf, und geben es nicht einmal ihren Weibern. Wenn sie vielen Vorrath von Blut haben: so trinken sie es roh; wenn aber nur wenig vorhanden ist: so gießen sie es in den Kessel, um ihrem Fleische einen guten Geschmack mitzutheilen; (l. c. S. 25.) Lauter überflüßige Beweise, daß man von dem rohen Blute soviel nicht zu befürchten habe.

einer wärmeren Gegend, der erste Beweggrund zu diesem Gesetze war.

Man muß lachen, wenn man bei dem Weinrichius liest: daß ein Mädchen, welches von einem erlittenen Schrecken fallsüchtig geworden ware, nachdem ihm gerathen worden Katzenblut zu trinken, sogleich hierauf wie eine Katze gemiaulet, im Hause herum gesprungen, und sich sogar in Ernste auf das Mausen geleget habe. *)

Zur Sommerszeit würde ich demnach allen Fleischern den Verkauf der Blutwürste überhaupt zu untersagen rathen. Uebrigens müßte noch besonders darnach gesehen werden, daß diese und andere dergleichen unhaltbare Waaren nie lange nach ihrer Verfertigung noch feilgebothen, vielweniger aber in Schenken und Wirthshäusern, mit Salz und Gewürze übermäßig versezt um die Gäste zu mehrerem Trinken zu reizen, abgegeben würden.

§. 18.

Zufälle bei dem Schafviehe.

Hier habe ich jezt die Schafkrankheiten zu betrachten, welche den Genuß dieses, in orientalischen Ländern beinahe allein zur Nahrung gebräuchlichen, und auch den Europäern sehr beliebten, schmakhaften Thieres, bedenklich machen können! Man weiß, daß das Schaf bei uns mancherlei hitzigen, und langwürigen Uebeln ausgesezt ist: nicht alle machen aber

*) Commentar. de Monstris, cap. XV.

aber dessen Fleisch unbrauchbar. Seuchen, in welchen das Wollevieh, unter sehr heftigen Zufällen in kurzer Zeit dahin stirbt, verdienen wegen der in seinen Säften steckenden Krankheitsmaterie, allemal, daß man das Fleisch davon untersage, sie mögen Namen haben wie sie wollen. Der epidemische Durchlauf ist bei Schafen auch eine Ursache, die ihr Fleisch, als schädlich verbieten machen muß: weil die Säfte meistens in Fäulniß gehen und dem Menschen gefährlich werden. Das Nemliche gilt von heftigen Entzündungen und Verschwärungen der Eingeweide, besonders der Lungen und der Leber, wovon das Fleisch eckelhaft und bedenklich wird. Hierher gehöret besonders die Fäule, oder der Anbruch der edlen Theile im Leibe, woran, meistens nach nassen Sommern, ganze Heerden hingeraffet werden. Alle Zufälle zeugen bei dieser Krankheit von der Heftigkeit des dieselbe begleitenden Fiebers. Beim Eröfnen, findet sich der Unterleib mit Wasser angefüllt, das Netz zusammengeschrumpft, das daranhängende Fett gelb und körnericht, die Nieren ungewöhnlich klein, die Leber übernatürlich groß ausgedehnt und viel schwerer, als sonst, mit Wasserbläschen auf der oberen und unteren Fläche bedekt, die Galleblase besonders groß und angefüllt, wobei zugleich eine Menge Würmer sowohl hier, als in den Gallegängen angetroffen werden. *) Das

Durchlauf.

Vereiterungen und Fäule.

*) Handbüchlein zum Unterricht für die österreichischen Schafmeister; §. 16.

Fleisch muß von solcher Krankheit nothwendiger Weise zum verspeisen unnütz gemacht werden. Die Tollheit, wenn sie nicht sowohl von einem hitzigen Fieber, als blos von einem in dem Kopfe sich sammelnden Wasser entstanden, macht den Genuß des Fleisches nicht schädlich. Die Fallsucht aber, wenn sie nicht von Würmern in dem Darmkanal entstanden, sezt allerdings eine zu wichtige Unordnung in dem Körper dieser Thiere voraus, als daß ihr Fleisch ohne Gefahr genossen werden sollte. Daher heiset es in der Hessenhanauischen Regierungsverordnung: „Bei den Schafen soll das schwere Leid als ein Haupt„mangel angesehen werden, und der Verkäufer soll „die damit behaftete, nach zwo Wochen und einem „Tag, mit Ersetzung des Kaufschillings, wieder an„zunehmen schuldig seyn. In dem Weigerungsfall „soll die Besichtigung auch hier statt haben." *) Hippocrates hat schon bemerket, daß die Schafe öfters mit der Fallsucht befallen würden, und daher verwundert sich Petrus Castellanus, daß man noch in manchen Städten so viele alte ganz ausgemergelte Schafe von ganz unverdaulichen Fleische schlachten lassen möge. **) „Die Wassersucht, sagt

Tollheit.

Fallsucht.

Hessische Verordnung

Wassersucht

*) §. IV. und VIII. *Baumer* medicina forensis, cap. V. woselbst, was Richtern über die Zustände der verkauften Thiere bei vorkommenden Streitigkeiten zu wissen nöthig ist, sehr gut entwickelt wird.

**) de Usu Carnium lib. II. c. XI. Edit. *Gronovii* thesaur. grec. antiquit. §. IX. p. 402.

„sagt Baumer, verhinderet nicht, daß man Scha„fe noch in zeiten schlachte und das Fleisch benutze.“ *) Ich würde die Fälle ausnehmen, wo das Thier sehr hager und ausgezehrt ist: welches meistens als ein Zeichen dienet, daß ein schleichendes Fieber das Fleisch angegriffen. Das blos unter der Haut sitzende Wasser, ist von keinem grosen Belange. Die **Bauch-** und **Brustwassersucht** hat oft schon eiternde Verhärtungen zum Grunde welche der Gesundheit schädlich sind. Die nasse, oder auch die trockene Raude ist eine blos örtliche Hautkrankheit und verhinderet nicht, daß man ohne Schaden das Fleisch von den damit angesteckten Thieren geniese: ob schon jede Gegend, wo dieses Uebel noch nicht eingerissen ist, den Ankauf des Schmerviehes aus ökonomischen Ursachen schärfstens ahndet. **) **Raude,**

§. 19

Zufälle bei Ochsen und Kühen.

Es sind oben häufige Beispiele angeführet worden, daß von dem Genusse kranker Rinder oft tödliche Folgen entstanden sind; ich habe aber zugleich erinneret: daß man dennoch nicht ohne alle Rücksicht jeden geringen Zustand, worauf ein so hoch ins

*) l. c. §. IX.

**) *Nolten*, Comment. epistolic. de cura serenifs. Ducum *Brunswic.* circa tuendam sanitatem subditorum, p. 12.

Geld laufendes Thier, das oft ganze Vermögen eines armen Bäuerleins, geschlachtet worden, oder jede Abweichung von der gesunden natürlichen Beschaffenheit, für eine Ursache der gänzlichen Verwerfung ansehen, und so, ohne Noth, das Unglück unter der ohne dies ärmsten Klasse so mit einem Zuge vergrößern sollte.

Kränklichkeit derselben.

Die Ochsen sind vielen und vielleicht mehrern Seuchen unterworfen, als die vorerwähnten Thiere: wenigstens war ihre Niederlage seit 1711, in ganz Europa entsezlich und ihre Sterblichkeit mit jener keines andern Thieres in Vergleichung zu bringen. Ich werde anderwärts das Verhalten bei einreissenden Viehseuchen genau zu bestimmen suchen, und habe dahier nur die wichtigsten Uebel zu beleuchten, welche besonders bei diesen Thieren, den Genuß des verdächtigen Fleisches verbieten. Ehmals geschah, wie schon v. Sonnenfels gesagt hat, nicht vielmehr, als daß man beim Hornvieh sorgte, daß keines aus ungesunden Oertern hat ausgetrieben werden dörfen; worüber in den Erblanden die leztere Verordnung vom 4ten. December 1759. ergangen ist. *)

Langwierige hitzige, faule und bösartige Fieber.

Alle hitzige Krankheiten, wenn sie das Thier lang gequälet haben, machen sein Fleisch ungesund. Unter diesen aber sind die fäulichten Fieber mit Durchfällen, die bedenklichsten: indem ein allgemeines Verderbniß sich aller Säfte bemeistert und das Thier

*) l. c. I. Theil, §. 193.

Thier wenige Stunden nach seinem Tode in Fäulung übergehen macht. Die **bösartigen** oder die Pestilenzialfieber, welche unter den heftigsten Erscheinungen, oder auch wohl ohne alle äußerliche Zeichen, das **Hornvieh** in kurzer Zeit tödten, verderben dessen Fleisch durchaus, und in diesen Fällen wäre es gewiß äuserst gewagt, von demselben speisen zu wollen. Eben da ich dieses schreibe, traf ein Fall in unserer Gegend zu, welcher das Giftartige solcher Krankheit beweisen kan. Es starben nemlich, ohne das eben noch eine Seuche in der Nachbarschaft bemerket ward, zu B.. an einige Ochsen an dem sogenannten **Milzbrand**. Ein armer Jude von **Untergrombach**, der 5 kleine Kinder und ein schwangeres Weib zurückließ, bestrebte sich sogleich um die Haut des kurz vor seinem bevorstehenden Tode geschlachteten Gemeinde-Fasels. Er half nun dem Eigenthümer das erschlagene Thier **aufbrechen** und ihm die Haut abziehen: ward aber, noch den nemlichen Abend mit Frost, Hitze, großer Zerschlagenheit der Glieder, und den andern Tag mit großer Geschwulst des ganzen Halses bis unter die Brustwarzen befallen: wodurch das Schlingen auch erschwehret wurde. Den vierten Tag war er **eiskalt** an seinen Gliedern; er zerlief in kalte Schweiße unter den entsezlichsten Bangigkeiten, und den fünften Tag, einige Stunden nach meiner Berufung, verließ er sterbend seine verzweifelnde Familie. Ich habe keine andere Ursache des Uebels entdecken können und es herrsch-

te damals keine bösartige Krankheit an dem Orte. Ich bin von mehrern Juden von solchen obschon nicht immer tödlichen Folgen der zu voreiligen Behandlung der spät getödteten hart kranken Ochsen überzeugt worden: da diese Unglüklichen bei diesen Vorfällen sogleich einander den Weg abrennen, um einige Groschen an der Thierhaut zu gewinnen, die sie selbst abzuziehen pflegen. Obschon nun deßwegen nicht unmittelbar geschlossen werden mag, daß eine so heftige Wirkung, wie auf die nähere Behandlung solcher Thiere schon oft erfolget ist, auch auf den Genuß des Fleisches erfolgen müsse §§. 9. 11, so ist doch, bei so vielen traurigen Erfahrungen gewiß Ursache genug, alles Unglück zu ahnden und überhaupt den Genuß des Fleisches nach so bösartigen Zufällen gänzlich zu untersagen. Bei blos entzündlichen Fiebern aber, kann das Fleisch der, sogleich von Anfange des Uebels und ehe noch die Hitze die Säfte verdorben hat, geschlachteten Thiere noch den Eigenthümern, nicht aber zu öffentlichem Verkaufe, erlaubt werden. Die **Lungenfäule**, so wie überhaupt alle **Eiterungsfieber**, machen das Fleisch ganz ungeniesbar: eben so die **Fallsucht** und die **Schlagflüsse**, welche nicht von Ergiesung oder widernatürlicher Anhäufung des Bluts oder des blosen Blutwassers im Kopfe, entstanden sind. Die sogenannten **Perlen** oder die **Hirssucht**, welche in mehreren kleinen Geschwüren und Eitergeschwülsten besteht, womit die Eingeweide besezt sind. Finden

Lungenfäule und Eiterungs-Fieber.

sich nur wenige hievon an solchen ein: so dürfte man ein, ohne Anschein einer Krankheit geschlachtetes Thier noch wohl dem Privatgebrauche überlassen; nicht aber wenn mehrere Geschwüre bereits in dessen Körper ein Eiterungsfieber erzeuget und die eingesogene Materie alle Säfte angestecket hätte.

Rinder, so an Aufblähungen Gefahr liefen und noch in Zeiten geschlachtet wurden, können, ohne Bedenken, noch verspeist werden, weil durch solchen blos von zu häufig gefressenem Klee oder Rübekraut entstandenen Unfalle die Säfte nicht sogleich eine schädliche Natur annehmen. Nach einem General-Dekret vom ersten Februar 1769., wird, in königlich Preusischen Landen, das, durch übermäßige Fütterung mit Klee, Rübkraut, u. d. gl., auflaufende Vieh, von der lebendigen Beschau, so wie von der Nothwendigkeit des Schlachtens durch einen Metzger, ausgenommen.

Folgendes fürstl. Braunschweig-Lüneburgisches Patent vom 31ten März 1732. giebt ein gutes Beispiel von der Weise, wie man in der Beurtheilung und Anwendung des Fleisches von Hornviehe, während einer unter demselben eingerissenen Seuche, verfahren möge. Nach vorausgeschickter Verfügung, wie es mit der Milch von kranken Kühen gehalten werden solle (wovon unten ebenfalls Meldung geschehen wird) und nach ertheiltem Befehle: „Daß „kein Stück Vieh ohne vorher geschehene Besich„tigung, ob es gesund und rein, zum feilen Kauf

„oder

„oder zum Privatgebrauche geschlachtet werden sol-„le,“ heiset es ferner: „Nachdememahlen man be-„sorget, es möge bei dem Schlachtviehe nicht ge-„nugsame Vorsichtigkeit gebrauchet werden, als ver-„ordnen und wollen im Namen Sr. königl. Maje-„stät Unseres allergnädigsten Königes und Kuhr-„fürstens und Herren, wir hiermit, daß“

Braunschweigisches Patent in Betreff des Fleisches von krankem Hornviehe.

1) „So wenig von denen Fleischern und Kno-„chenhauern, als sonst einem Privato, zu seines „Hauses Nothdurft ein Stück Rindvieh ohne vor-„herige Besichtigung, von denen dazu bestellten und „verordneten Leuten geschlachtet werden solle. Mit „welcher Besichtigung es dann folgender gestalten „gehalten werde: Es werden„

2) „In den Städten ein oder zwei Deputirte „aus dem Rath, samt denen beiden Vorstehern vom „Fleischeramt dazu expresse bestellet und beeidi-„get, daß sie das zum Schlachten angegebene Vieh „auf ihre Eid und Pflichte besichtigen, und wenn „es rein und gesund befunden wird, auf das rech-„te Horn ein G brennen und auf der rechten Len-„de einen solchen Buchstaben ins Haar schneiden. *) „Wenn solches geschehen, ertheilen sie„

3) „Un-

*) Nach einer Hannöverischen Verordnung vom 21ten Septemb. 1716, sollen die Schlachthiere nach dem Brennen auf die Hörner, noch drei Tage stehen bleiben, bis sie unter Besichtigung geschlachtet werden mögen.

3) „Unter ihrer Hand und Unterschrift ein ge„druckt Attest, daß sie bei demjenigen, welcher es „schlachten lassen will, ein Stück Hornvieh besich„tiget, solches rein befunden und vorbeschriebener „Maßen bezeichnet. Solches Attest wird bei der Li„cent-Stube vorgezeiget, und ohne solches von der „Accis-Stube und Licent-Bedienten kein Passier„zettul zum Schlachten gegeben. Wann das Vieh „

4) „Geschlachtet ist, bleibet die Haut so lan„ge am Rücken feste, bis gedachte dazu Verordne„te nochmalen das Mark wieder besehen und zu„gleich beurtheilet, ob es auch dasselbe Stück Vieh „sey und inwendig wohl aussieht. Für solche Mü„he wird von jedem Stück Rindvieh in den Städten „6 und auf dem Land 3 Mgr. bezahlet.„

5) „Auf dem platten Lande geschiehet die Be„sichtigung von dem Bauermeister oder Geschwornen, „welche die Beamten dazu geschikt zu seyn erachten, „mit Zugebung der Hirten, welche das zu schlach„tende Vieh nach geschehener Besichtigung und wenn „es rein befunden wird, mit Zeigung des Buchsta„ben G in das Haar auf der rechten Lende bemerk„ten, und darauf ein gedrukt Attest geben, daß sie „das Vieh besehen, rein gefunden, und beschrie„bener maßen gezeichnet; welches nochmals an den „Oertern, woselbst der Licent eingeführt ist, dem „Accis-Bedienten vorgezeiget und ohne solches kein „Acciszettel zum Schlachten ertheilet wird. Und hat „gedachter Accis-Bedienter bei Wägung der Haut

„nach-

„nachzusehen, ob sich auch angeregtes Zeichen dar„auf befinde.„

6) „An Orten auf dem platten Lande, wo der „Licent nicht eingeführet ist, geschiehet die Besich„tigung zwar auch verordneter maßen; man muß „sich aber daselbst auf die Schlächter verlassen, „welche sowohl in denen Städten, als sonst, da„mit befehliget und verwarnet werden, ohne vor„gängige Besichtig- und Zeigung kein Stük Rind„vieh zu schlachten, bei unvermeidlicher Leibesstra„fe."

7) „Sollte sich finden, daß das geschlachtete „Vieh krank gewesen, wird solches ohnverweilt, „samt der Haut und Eingeweide, durch den Büt„tel auf den Schindacker 4 Ellen tief in die Erde „gescharret."

8) „Alle und jede Magistrate werden hiedurch „ernstlich, und bei Vermeidung schwerer Verant„wortung befehliget, dasjenige, was hierin verord„net worden, ohngesäumt zu veranstalten und zu „besorgen. Nicht weniger auch denen Licent-Be„dienten bei 50 Rthlr, oder auch nach Befinden, „Leibesstrafe, aufgegeben, sich darnach gebührend „zu achten und ohne Vorzeigung des verordneten „Attests, keinen Acciszettul zu ertheilen, dabeneben „auch bei Wägung der Haut nachzusehen, ob das „gebrannte oder gemärkte Zeichen auf derselben sich „finde. Hannover den 31ten Mart. 1732."

Einen

Einen mehr umständlichen Unterricht von den Pflichten der Fleischbeschauer enthält die in dahiesiger Residenzstadt vor kurzem erneuerte Fleischbeschauer-Instruction:

„Ein jeder in hiesiger Residenzstadt Bruchsal „gnädigst auf und anzustellende Fleischbeschauer muß,“ Bruchsaler Fleischbeschauer-Instruction.

1) „Ueberhaupt nach seinen geschwornen Bür„gerpflichten, durch welche er seinem gnädigsten Für„sten und Herrn in allem unterthänig, treu, hold, „und gewärtig zu seyn sich verbunden hat, auch in „diesem ihm anvertrauten öffentlichen Amte, diese „Hauptbürgerpflicht um so mehr auf das genau„ste zu erfüllen sich befleißigen, da diese zum allge„meinen Wohle des ganzen Publikums und seiner „Mitbürger lediglich abzweckende so hochnöthige „scharfe und genaue Fleischaufsicht (durch welche „dem Publikum allmöglicher Schaden abgewen„det und zugleich allersinnlicher Vortheil ver„schaft werden muß) von ihm die stärkeste und auf„richtigste Treue erfordert. Insonderheit aber hat „ein jeder derselben„

2) „Die beständige gewissenhafte Wachsamkeit „dahin zu richten, daß alles dasjenige Vieh, so „in dahiesiger Residenzstadt geschlachtet wird, als, „Ochsen, Kühe, Rinder, Kälber, Schweine, Häm„mel und Schafe, ꝛc. ehe und bevor sie wirklich ge„tödtet werden, jederzeit lebendig besehen, oder doch, „wo solches dann und wann füglich nicht gesche„hen könnte, wenigstens gleich bei dem Aushauen,

Bayerische Staatsbibliothek München

„wohl beaugenscheinigt und nachgesehen werde, ob das „geschlachtete Vieh redlich Kaufmannsgut, von „Verordnungsmäßigem Gewicht und Beschaffenheit „und dem gesezten Preise angemessen, somit auch „vollkommen gesund seye. Einem jeden derselben „wird sohin auf das schärfeste eingebunden, mit„nichten zuzugeben, oder auf irgend einige Weise nach„zusehen, daß krankes, oder beim Aufhauen krank „befunden werdendes Vieh, als z. B. hartlungen„fäulige, übergallig, milzbrandig, perlenzäpfig, fin„nig, krebsartig, wehetagig, rozig, räudig, und „was derlei Krankheiten mehr sind, wodurch Eckel, „Krankheiten und Seuchen unter Menschen und Vie„he, gar leicht entstehen und verbreitet werden kön„nen, zum öfentlichen Verkaufe ausgesetzet, oder „zum Verspeisen zugelassen, sondern gleich wegge„schaft werde."

„Bei noch lebendigem Viehe, haben daher die „Fleischbeschauer je und allzeit, sonderbar aber in „Zeitläuften, wo etwa Seuchen im Lande, oder in „der Nachbarschaft, unter dem Viehe einreissen oder „sich wirklich schon verbreitet haben, vorzüglich„

3) „Darauf zu sehen, ob„

a) „Das zum Schlachten bestimmte Vieh noch „munter und frisch aus den Augen sehe, und noch „wohl gehen könne?„

b) „Ob es die Wiederkäuung noch nicht verloh„ren habe?„

c)„

Bayerische Staatsbibliothek München

c) „Ob die Hörner, Ohren, Maul, Nase und „Schweif nicht kalt seyen!„

d) „Ob dasselbe nicht geifere, und ob ihm nicht „einiger Schleim, oder sonstige Materie zur Nase, „Augen und Ohren herausfließe?„

e) „Ob ferner bei demselben nichts schuppichtes „auf der Haut, als wäre Mehl, Asche oder Kleyen „darauf gestreut, wahrzunehmen seye?„

f) „Ob nicht minder etwa **Blattern** oder **Grind** „am Leibe, sonderheitlich auf dem Kopfe, am Hal„se und im Maul, oder wohl gar auf der **Zunge**, sich „entdecken lasse?„

g) „Und endlich ob **Beulen** am Halse hinter den „Ohren, unter den Bügen und Schenkeln zu ersehen, „absonderlich aber, die Euteren erhitzet, geschwollen „und aufgelaufen sich befinden?„

„Bei dem schon getödteten Viehe hingegen hat„

4) „Ein jeder **Fleischbeschauer** darauf schärfest zu sehen, daß

1) Nach abgezogener Haut, das geschlachtete Stük „Vieh (welches jedoch, wenn es krank gewesen, eher „nicht, bis es gehörig verkaltet ist, eröfnet werden „darf) äuserlich wohl beschauet und scharf nachge„sehen werde, ob einige **Blattern**, **Beulen**, **Ge„schwulst**, Geschwüre oder Gewächse, an, oder in dem „Fleische sich vorfinden, welche sonderbar an der Far„be roth-blau, oder gar schwarz sind; sodann ist„

2) „In den Eingeweiden auf das genaueste nach„zusehen, ob etwa die **Lungen** an das **Rippenfell**

„angewachsen und etwas Materie oder Eyter an„gezogen habe? oder ob dunkelrothe, blaue, oder „gelbe Flecken oder Beulen und Geschwüre darin „anzutreffen sind? ob die Leber nicht hart, unge„wönlich groß, auch ihre rechte Farbe habe? ob „annebst die Gallenblase nicht allzustark und groß „seye, welches letztere bei dem Viehe, das mit der „herrschenden Seuche behaftet war, durchgängig wahr„genommen wird; ob endlich die Milz zu schwarz, „ebenfalls allzugroß, oder gar mit Blattern behaf„tet seye?„

„Weiters muß auch„

3) „Der Magen, Wanst, und vor allem die „Mannigfalt, oder das sogenannte Büchlein wohl „nachgesehen werden, ob selbige allzugroß aufgelau„fen und etwas darinnen roth oder blau aussehe? „ob die Mannigfalt hart seye, auch ob darinnen „wie eine kalkichte Materie anzutreffen, und ob die „daran hängende Därme roth, blau angelaufen, „sonsten aber auch im ganzen Fleische nirgendwo ei„nige blaue Striemen angetroffen werden?„

„Und da„

4) Bei krankem und mit Seuchen behafteten Vie„he hauptsächlich im Halse und in den Lungen Wasser, „oder Luftblattern sich vorfinden, welche bei ihrer Eröf„nung und nähern Untersuchung einen gräßlichen „Gestank von sich geben; so haben die geschwornen „Fleischbeschauer ganz vorzüglich auf dergleichen äu-

serst-

serst gefährliche und ansteckende Umstände ihr Au„genmerk jederzeit zu schärfen. Uebrigens ist„

5) „Der Fleichbeschauer Hauptschuldigkeit, daß „sie von Zeit zu Zeit mit Polizeydienern nicht nur al„lein im Schlachthause, sondern auch in der öffent„lichen Schranne fleißig, und wenigstens einer von „ihnen alltäglich erscheine, und besonders darauf „wohl acht habe, daß jederzeit von den Mezgern „das Fleisch ordnungsmäßig ausgehauen, über den „bestimmten Preiß nicht verkauft, sondern jeder„mann, reich und arm, gleich beförderet und mit „wohlanständiger Bescheidenheit begegnet, mit nich„ten aber zu Gunsten Ein- oder des Anderen, das „beste Fleisch verstecket und hinterhalten, hinterhängt, „oder gar verläugnet, und daß sonsten nach den schon „bekannten Mezger-Zunft-Artikeln und Fleischtax„Plakaten, verfahren werde. *)

Spanische Schlächterordnung.

In Spannischen Städten muß der Lieferant alle Nachmittag um 2 Uhr sein Vieh im Schlachthause haben. Um 5 oder halb 6 Uhr erscheint ein Arzt und ein Wundarzt, an dem die Reihe ist, im Schlachthause und besichtigen beide alles ausgeschlachtete und aufgehängte Vieh. Finden selbige einen Hauptfehler; so wird das ganze Stück ohne viele Umstände abgehängt, ausgetragen und in ihrer Ge-

*) Das übrige dieser wirklich schönen Anordnung betrift die Gebühr der Fleischbeschauer und andere, weniger hieher gehörige Punkten.

Gegenwart außer der Stadt eingescharret. Diese Bemühung und Besichtigung geschieht umsonst; es ist ein Zugehör der Medicinal- und Chirurgie-Ordnung und ihrer Praxis. *)

Vorsorge wegen Kälbern so von kranken Kühen gefallen sind.

Nicht nur das erwachsene Hornvieh verdienet beim Schlachten so viele Behutsamkeit; sondern auch wegen den Kälbern ist Vorsicht nöthig: damit sie nicht, wo sie von verdächtigen Kühen gefallen, und ihre Milch getrunken haben, ohne alle Prüfung zum öffentlichen Verkaufe gebracht werden. Ich habe zwar anderwärts erwiesen: daß eine kranke Mutter nicht immer, unter Menschen, ein krankes Kind zeuge, oder daß dieses, wenn es währender Krankheit von jener, noch an ihr getrunken, ohnfehlbar auch krank werden müsse; allein bei starken Viehseuchen ist dann doch der Genuß der von kranken Kühen gefallenen Kälber, nicht ganz Verdacht frei. Daher wurden unterm 5ten Aprill 1732. noch verschiedene Articel der, einen Monat

Kuhrhannövrische Verordnung.

zuvor erlassenen Kuhrhannövrischen Verordnung erläuteret, und zwar: „Daß Kälber so von krankem Viehe gefallen, oder dessen Milch zur Zeit „der Krankheit gesogen, nicht ehender geschlachtet, oder zu Markte gebracht werden sollten, bis „sie acht Tage mit gesunder Milch gesäuget, in„zwischen fleißig visitirt, und befunden worden, daß sie

*) Krunitz ökonomische Encyklopädie, XIV. Theil, S. 171 sq.

„sie an der Zunge keinen Schaden haben, noch sonst „krank sind. Kälber, so von krankem Viehe ge„fallen, brauchen von der Milch nicht ganz abge„halten zu werden, weil nach kurirter Krankheit, die „Kuhe keine Ungesundheit an sich behält, und „folglich auch dem Kalbe wieder gesunde Milch „giebt, und falls je diesem etwas zugekommen „seyn sollte, solches durch die Besichtigung (welche „auch bei Kälbern so von gefallenem Viehe erst ge„säugt worden, hier besonders eingeschärft wird) „sich äußern muß; &c."

§. 20.

Auch das Geflügel ist Krankheiten unterworfen, in welchen der Genuß seines Fleisches bedenklich ist. Daher muß die Polizey, wenn ansteckende, gefährliche Seuchen unter einer Gattung von Geflügel herrschen, in Zeiten Nachricht davon einziehen. Als sich 1769 zu Genua wieder wie ehmals eine ansteckende Seuche unter den Hünern äußerte: ließ die Regierung sogleich, unterm 30ten Mai, ein Verbot ergehen und öffentlich anschlagen: „Daß„ — Krankheiten des Geflügels.

1) „Niemand im ganzen Gebiete, bei unbestim„ter Geld- und Leibesstrafe, weder alte, noch junge „Hüner, wenn sie bereits tod sind, kaufen noch „verkaufen solle, bis auf weitere Verfügung;„ — Genuesische Verordnung wegen kranken Hünern.

„2) Wer Hüner und dergleichen hält, die ge„fallenen Stücke, in Zeit von 24 Stunden, bei der „Kammer anzeigen und zur Kanzlei bringen solle,

 „da-

„damit man gesicheret sey, daß von ihrem Fleische „kein Gebrauch zum Nachtheil jemandes Gesundheit „gemacht werde;„

3) „Sollen die Hüner innegehalten, und nicht „auf die Gassen der Plätze gelassen werden, um zu „verhüten, daß nicht das Uebel noch weiter einreis„se.„

Französische Ordnung wegen dem Geflügel.

Der Magistrat zu Toulon, ließ desgleichen bei einer allgemeinen Seuche unter dem Geflügel, 1763. durch H. Berthonye einige der verrekten Hüner eröfnen und über die Ursache des Todes dieser nützlichen Thiere, Untersuchungen anstellen. *) In Paris ist, unter Strafe der Hinwegnahme, den Geflügelhändlern und Bratenmeistern scharf verbotten, erstiktes oder verrektes Geflügel zum Verkaufe auszusetzen. **) Die Hauptnahrung der Vornehmsten in Egypten, so wie aller Diener der Religion, bestand ehmals, wie ich schon angeführt habe, in Gänsen: sobald aber die geringsten Anzeigen einer Seuche bemerket wurden; so entsagte das Volk, und selbst der Pharao allem Genusse des Gänsefleisches ***) um

Egyptisches Gesez wegen kranken Gänsen.

*) Richard de *Hautesierk*. observations de Médecine des hôpitaux militaires, Tome I. p. 169.

**) Code de la Police; T. I. p. 108.

***) Bei den Engelländern war es ehmals ein Verbrechen, von einer Gans zu essen. Jul. Cæsar. de bello gallico, lib. V. Inzwischen war dieser Vogel bei den al-

um sich nun blos an jenes von Tauben zu halten; vermuthlich weil man diese Vögel für reiner hielt; so wie auch Orus Apollon von ihnen sagte: „Die „Tauben scheinen sehr reine Thiere zu seyn, indem „solche, in Pestzeiten, wenn auch alles, was lebt, „damit befallen wird, genossen, allen jenen Sicher„heit geben, welche sich damit ernähret haben; „weswegen sowohl dem Könige, als den Priestern von „Egypten, damit diese befreit blieben, zu solcher „Zeit nichts als Tauben vorgelegt wurden.„ *) Tauben.

Dieser alten Gewohnheit, sich mit Taubenfleisch zu nähren, ist man noch heut zu Tage in Egypten getreu, und die große Menge von Taubenschlägen, wird von den Türken noch unter die größten Schätze dieses Landes gesetzt. **) Vermuthlich sind ehmals die Tauben in Egypten noch nicht, wie heut zu Tage bei uns, einer Art von Blatterkrankheit unterworfen gewesen, welche ebenmäßig ihr Fleisch für verwerflich ansehen und dessen Verkauf von Polizeywegen verbieten machen sollte. Krankheit.

 Man

alten Römern dem Priapus gewidmet, weil man ihn für liebreizend hielt. Bei dem Petronius sagt Enothea: Scelerate, & loqueris? Nescis quam magnum flagitium admiseris? Occidisti *Priapi* dilicias *anserem*, omnibus *Matronis* acceptissimum.

*) Hierolyph. Lib. 1. Cap. 56.

**) Récherches philos. sur les Egyptiens & les Chinois, Tome I. p. 171. 172. Die Turteltauben waren allzeit dem Priesterstande zu geniesen verboten.

Lerchen. Man hat vor einigen Jahren, auf den Genuß von Lerchen, laut öffentlichen Nachrichten, schlimme Wirkungen beobachtet, und diese daher geleitet: daß jene Vögel sich mit Schierling geätzet hätten. Dieselben fressen allerdings, was ihnen vorkömmt, und so mag vielleicht die Beobachtung nicht ganz ungegründet seyn. Da jedoch die Lerche in so vielen Gegenden so häufig auf guten Tafeln ohne weiteres Nachtheil verzehret wird, als daß dieser, meistens fette, Vogel dem Magen schwer aufliegt, so mag es bei der blosen Erinnerung an jene einzle widrige Erfahrung, sein Bewenden haben, und bis zu mehrerer Gewißheit, kann die Polizey jeden einsweilen hierin für sich selbst sorgen lassen. Von

Wachteln. den Wachteln läßt sich eben so wenig sagen; obschon verschiedne üble Folgen von ihrem Genuße erzählet werden. *)

§. 21.

---

*) Purgans vis *Rhamni* transit in *turdos*, *scammoneae* in *ficedulas* v. *Haller* l. c. p. 57. Ferber sagt von Neapel: „Hier ziehen alle Frühjahre verschiedene Zugvögel „vorüber, die aus Afrika kommen, worunter auch die „Wachteln gehören, von welchen man alsdenn viele „lebendig fangt; man muß sie aber 8 Tage mit Ge„treid füttern, ehe man sie schlachten und verzehren „kann, weil sie bei der Ankunft giftig sind, ver„muthlich von giftigen Kräutern, die sie in Afrika vor „der Abfahrt zu sich genommen.„ Briefe aus Welschland über natürl. Merkwürdigkeit. S. 134.

§. 21.

Vorsorge wegen dem Wildprette.

Wegen dem Fleische von wilden Thieren muß, in Städten auch eine gewisse Vorkehre getroffen werden, damit lauter unangegriffenes, gesundes Wildprett verkaufet werde. Das Fleisch von wilden Thieren ist mit Recht immer für gesünder gehalten worden, als jenes der mehr eingesperrten Hausthiere: und daher heißt es in einer Urkunde Karls des Großen, worin einem Mönchenkloster die Jagdgerechtigkeit geschenkt ward, damit sie durch das Wildprett, wenn sie krank würden, sich laben und stärken könnten. *) Zu Paris müssen die geschwornen Bratenmeister auf die Märkte gehen, und den Vorrath ihrer Mitmeister prüfen, um die Uebertretung dieser Art anzuzeigen. **)

Französische Verfügung.

Von eingegangenem Wilde.

Bei heftiger, lange dauernder Winterkälte, finden sich manchmal verschiedene Stücke eingegangener oder erfrohrner Hirsche, Rehe, und sonstiges Wild

*) *Eckart*, Comment. de Reb. franc. orient. T. I. p. 635. Die arabischen Aerzte waren doch dem Genuße des wilden Fleisches nicht günstig. Sonderbar ist aber doch die, auch in ein Sprichwort bei den Griechen übergegangene Bemerkung von dem Fleische wilder Thiere, daß es gähnen mache. Von einem schläfrigen trägen Menschen sagten sie: du hast wildes Fleisch genossen. S. Petr. *Castellani* de esu Carnium Lib. III. C. 1. p. 409.

**) Code de Police, Tome I. Tit. V. 165.

Wild; weßwegen dann in mehrern Ländern den Förstern und Jägern aufgegeben wird, eigens aufgebaute Hütten beständig mit guter Streue und mit Futter zu versehen, um solche Thiere vor Kälte und Hunger zu schützen. *) Auch zu jeder andern Zeit können, obschon es seltner geschieht, Seuchen unter dem Wilde eintreffen, wovon je zuweilen täglich mehrere Stücke eingehen.

Es muß folglich den Förstern und Jägern auferlegt werden, alle bei dem Wilde bemerkte Seuchen gehörigen Ortes sogleich anzuzeigen, damit wegen dem Verkaufe der eingegangenen Stücke entweder durch sie selbsten, oder durch Wilddiebe, gehörige Vorsicht gebraucht werden könne. So ernannte die Société Royale de Médecine 1776, eine Gesellschaft von Aerzten, um die, in den Wäldern von Saint-Germain, unter den Hirschen und Reben eingerissene Seuche zu untersuchen und die Ursachen davon zu bestimmen. **) Geschieht dergleichen nicht immer, so leidet gewiß die Gesundheit der Bürger, ohne daß man sobald die Ursache davon errathe.

Von dem Genuß des brünstigen Wildes.

Zu gewissen Zeiten findet sich das Wild von heftigen Trieben zur Zeugung und lange anhaltendem Auffsuchen und Verfolgen der Weibchen seiner Gattung, sehr erhizt: das Fleisch dieser Thiere erhält

*) Oesterreichische Verordn. vom 15ten Jenner, 1777.

**) Histoire & Mémoires de la Société Royale de Médecine, années 1777 & 1778, p. 150. sq.

hält von dieser Aufwallung einen widrigen, böckelnden Geschmack, und verräth die größte Neigung zur Fäulniß. *) So sehr nun in solchen Zeiten die Wohlhabigen an den *Geilen* brünstiger Hirsche und an deren besondern Geschmacke ein Wohlgefallen haben; so wenig kann doch der Genuß des Wildes, unter solchen Umständen, gesund seyn. **) Das Fleisch rammlichter Hasen (eines Thieres, welches bei den *Indiern* das unreinste unter allen und, vermuthlich wegen örtlichen, die Gesundheit betreffenden Ursachen, denselben, auf allzeit, zu genießen untersagt wird) ist zum Verkaufe untauglich: und daher muß die Polizey sowohl von diesem, als von anderem Wilde, zur **Brunstzeit**, das Fleisch nicht öffentlich verkaufen lassen. Die Igel, wenn sie auf Minorka im Frühjahre in der Brunst sind und dennoch gegessen werden, sollen ein

---

*) Cervi, quo tempore coeunt, caro eorum fit prava & foetida, perinde quasi hircorum. *Aristot.* de Historia animalium; C. 29.

**) Der Grieche Simeon Sethi warnet zur Sommerszeit vor dem Genuß des Hirschfleisches: weil diese Thiere alsdann viele Nattern und Schlangen fräßen. Plinius hat das nemliche von den wilden Schweinen aus Pamphilien und Cilicien behauptet, als welche sich zuweilen von Salamandern nährten; Lib. XII C. 53. Die ganze Sache scheint aber auf alten Fabeln zu ruhen. Man sehe übrigens, was ich oben über die giftartige Nahrung eßbarer Thiere gesagt habe.

ein beschwerliches Harnen und eine Starrheit des männlichen Gliedes verursachen; da es doch in den andern Jahrszeiten gesund ist und ohne Schaden genossen werden kann. *)

Des forcirten Wildes.

Nach großen Jagen wird das erlegte Wild häufig verkauft: nachdem es vorher lange geängstiget, parforciert und erhizt worden ist. Dergleichen Fleisch ist ohne Widerrede nicht das gesündeste. Es ist also zu wünschen, daß die Großen, auch in Rücksicht auf die allgemeine Gesundheit ihrer Bürger, das grausame Vergnügen, ein Geschöpf Gottes, zu ihrem Zeitvertreibe, halbe Tage lang zu verhetzen und zu Tode zu jagen, aufgeben möchten: um durch einen so harten Tod das Fleisch dieser Thiere doch nicht ganz unbrauchbar zu machen.

§. 22.

Vom Hetzen der Kälber und Schaafe.

Gleiche Ursache hat man, den Fleischern den barbarischen Gebrauch des Kälber- und Schaafhetzens schärfstens zu untersagen. Als die Lüsternheit der Römer auf das höchste gestiegen ware, verfielen sie auf den eckelhaften Gedanken, sich an den Geburtstheilen und an dem Euter (Sumen) von Schweinen zu ergötzen, welche nahe am Gebähren waren. Ehe das Mutterschwein getödtet ward, schlugen sie lange mit Stöcken auf den Bauch des träch-

*) Georg Cleghorns Beobachtungen über die epidemischen Krankheiten in Minorka; S. 90.

trächtigen Thiers; damit so die Milch und das Blut sich in die Zwischenräume des Fleisches der sogenannten **Bauchlappen** setzen und dasselbe angenehmer und zärter machen möchte. *) Heut zu Tage liegt blose Grausamkeit der Mißhandlung der Schlachtthiere zu Grund. Es ist unglaublich, wie weit oft die Bosheit eines trägen Mezgerknechtes gegen das unschuldige Thier gehe, wenn solches nicht nach Verlangen von der Stelle weichet und demselben wie ein Hund folgen will. Ich sah einst innerst gerührt, einem solchen Unsinnigen zu: das Kalb wollte, oder konnte ihm nicht weiter folgen; er peitschte so lange mit einer schweren Geisel darauf los, bis das Thier niederstürzte. Nun riß er es bei Schweif und Ohren in die Höhe, schnellte solches auf zween Schritte von sich zur Erde, sprang jezt mit Füssen auf das sich ächzend wälzende Geschöpf, trat es tief in den Koth; dann fieng er wieder mit der Geislung von vorn an, um nochmal die schreckliche Mißhandlung zu wiederholen; bis ich endlich im Stande war, derselben ein Ende zu machen. Man darf nur den gemeinen Fleischers-bunden zusehen, wie fürchterlich die Behandlung der Schlachtthiere, besonders der kleineren, unter ihrer Anführung wird: auf allen Seiten habe ich das

*) *Plutarch.* in *Erotico.* Id. de Carnium esu, XI. S. Hieronymi *Mercurialis* de potione ac edulis antiquorum Mantissa; C. VI.

das Blut an solchen herabrinnen und fast die ganze Haut mit Schaum und Blut überzogen gesehen. Kömmt das Kalb oder Schaaf zur Stadt; so fallen noch erst alle fremde Mezgerhunde darüber her und zerren mit einer Wuth, mit einem weitschallenden Mordgebelle so lange daran: bis das Thier auf die Schlachtbank geworfen wird; wobei niemand sicher seyn kann, ob nicht ein oder der andere Biß so vieler oft verdächtigen Hunde, eine besondere Bösartigkeit an sich habe. — Und solch' ein Fleisch unterfängt man sich, öffentlich feil zu bieten! . . . Ist nicht die Erhitzung, welche so ein Thier, oft Meilen Wegs lang, unter solchen Beängstigungen aushalten, die Wuth, in welche dasselbe nothwendiger Weise versetzt werden muß, derjenigen gleich, oder noch viel größer, welche die hitzigste Krankheit in ihm, verursachet haben würde? Man darf nur den Versuch machen, und ein so bis zur Wuth geheztes Kalb, anstatt es sogleich zu schlachten, seiner Mutter zurück geben: es ist beinahe gewiß, daß es in den ersten Tagen an den Folgen der Mißhandlung sterben werde; und, weil man dieses nicht abwartet, so soll es unschädlich seyn, so ein Fleisch genießen zu lassen! . . . Unsere Fleischer wenden immer die Unthunlichkeit vor, die Kälber anders, als mit Hunden fort zu bringen; aber wer thut den Mezgern anderwärts, z. B. in Frankreich, wo nie solche schädliche Hunde von Fleischern gehalten, und alle Schaafe und Kälber

der auf Pferden, oder, welches freilich besser ist, auf Kärchen und Wägen herbei geführet werden müssen?

Es ist also billig, daß das Fleisch aller zerfetzten und blutig gebissenen oder geschlagenen Thiere, für unverkäuflich erkläret werde. In dahiesiger Polizeyverordnung in Betref wüthiger Hunde, ist allen Fleischern untersagt worden, sich ihrer Hunde anders, als mit angelegten Maulsperren zum Viehtriebe zu bedienen, und alles angebissene Fleisch solle als untüchtig angesehen werden. *) In Frankreich muß der Fiskal darauf sehen, daß die Fleischer kein Fleisch verkaufen, das von wüthigen Hunden oder andern Thieren gebissen worden ist. Fürstl. speyersche Verordnung.

§. 23.

Nicht das Fleisch kranker Thiere allein, sondern auch das von allzujungen größern Thieren, besonders von Kälbern, muß für unverkäuflich erkläret werden. Die Säfte unreifer Thiere sind klebricht und unverdaulich; so zart auch die Fasern sind, so ist doch das Verhältniß des Ganzen, zu unserem Magen, unvollkommen, und die Erfahrung lehret, daß es weder besonders nähre, noch sonst wohl bekomme. **) Daher hat man an vielen Or- Von unzeitigem Fleische.

*) Vom 1ten Oktober 1779, §. 2.

**) Quis stomacho tam firmo, ut vitulorum recens editorum & adhuc a matre madentium carnes sine fasti-di-

Orten genau das Alter bestimmt, welches ein Kalb haben muß, ehe es geschlachtet werden möge; als welches um so billiger ist, da das Kalbfleisch meistens die Nahrung kränklicher, oder doch schwächlicher Menschen ausmacht. *)

Jüdische Ordnung.

Bei den Juden darf kein Thier gespeiset werden, das nicht vollkommen 8 Tage nach der Geburt erlebt hat: vor dieser Zeit wird es, als ein Abortus, verworfen. **) Noch ziemlich unbegreiflich ist es, warum in der Schrift, und zwar zu 3 verschiednen malen, ***) geboten wird: „Du sollst kein „Böcklein in der Milch seiner Mutter kochen;„ wodurch natürlicher Weise auch solches zu genießen verboten wird. Böcklein wird hier für den Säugling einer Kuhe, Ziege, oder eines Schaafes unbestimmt gesetzt. Wilde Thiere hingegen, waren hierin nicht mit einbegriffen, und solche dürfen in Milch genossen werden. Die Tradition muß jenes Gebot sehr geschärfet haben: da noch heut zu Tage die Juden weder Milch, noch Käse, mit Fleisch zugleich auf-

---

dio comedat? Quisquis apponere volet, moneo simul pelvim afferat. *Mucus est non caro.* Petr. *Castellanus* de carnium esu, Lib. II. C. XI. Edit. Gronov. Vol. IX p. 491.

*) Ramazzini erwähnet eines Frauenklosters in Italien, worin es ein Gesetz ist, nichts als Kalbfleisch von Thieren zu speisen; Oper. omn. p. m. 692.

**) Maimonida, l. c. p. m. 56.

***) Exod. XXIII. 19. XXXIV. 26. Deut. XIV. 21.

aufstellen, sondern zu beiderlei Nahrung, frische Messer, Gabeln, Geschirre, ja sogar besondere Tischtücher nehmen und an deren eines Ecke, Fleisch, an das andere, Milch, aufzeichnen. Doch kann das Fleisch eines reinen Thieres, in der Milch eines unreinen gekocht und genossen werden, ohne daß der Essende deswegen Streiche aushalten müßte, weil er Fleisch in Milch genossen. Fische und Heuschrecken sind mit Milch zu genießen verstattet. *) Müller giebt eine vernünftige Auslegung dieses Gesetzes: er glaubt mit noch andern, es seye so zu verstehen, als wenn gesagt würde: „Du sollst kein noch an seiner Mutter säugendes Thier essen!„ weil das Fleisch sodann noch sehr ungesund seye. **) Eben dieser Gelehrte berichtet: daß in seinem Vaterlande ein Gesetz in Uebung seye, vermög welchem, einem Kalbe, das, bevor es 3 Wochen überlebt habe, zu Markte geführet würde, die Ohren abgeschnitten, und solches zurückgeschickt, oder wohl gar in die Donau geworfen werden muß. ***)

Nach einer Kuhrpfälzischen Landesordnung von 1582, „Soll kein Mezger ein Kalb stechen, das „unter vier, oder aufs allerwenigst vierthalb Wo„chen alt, oder unter vier und zwanzig Pfund „schwer ist, bei Straf eines Gulden (damals eine „große Kuhrpfälzisches Gesetz.

*) Maimonid. l. c. Cap. IX. p. 136.

**) Dissert. de Deo Legislatore Medico, §. VI.

***) l. c.

„große Strafe) verkaufen.„ *) In des Fürstenthums Würtemberg Fleisch- und Mezgerordnung von 1588, heißet es: „Soll keiner unser Underthonen einig Kalb vor drei Wochen verkaufen, „auch kein Mezger mit Wissen, keines under drei „Wochen alt kaufen und, (befehlen) daß Jr, unsere Ober- und under Amptsleut, Schultheisen, rc. „darob mit Ernst halten und den Hirten einbinden „thun, wo sie solches anzeigen, und alsdann, wo „solcher Betrug und Ueberfahrung befunden, abermals der Käufer und Verkäufer, jeder drei Pfund „Heller zur Straff verfallen, und zu bezahlen schuldig seyn solle.„ Nach einer herzoglich Zweibrückischen Verordnung vom 15ten Oktober 1767, soll bei Strafe, von den Fleischbeschauern darauf gesehen werden: „daß kein Kalb, das nicht wenigstens 32 Pfund wieget, ausgehauen werde.„

Fürstl. Würtembergische und Herzoglich-Zweibrückische Verordnungen.

Gewicht der Kälber.

So viel wieget aber wohl, besonders wo grosses Vieh gezogen wird, auch ein Kalb von einer Woche, und daher scheint für solche Gegenden ein höheres Gewicht, von etwan fünfzig Pfund gesetzt werden zu müssen.

Laut einem Badischen Generaldekrete vom 31ten Jenner 1756, heißt es:

Badisches Dekret.

„Es ist in der neu ausgefertigten Mezgerordnung, §. 42, versehen, daß kein Mezger ein Kalb, „oder Geislein, das nicht wenigstens drei und eine „hal-

*) l. c. Tit. 28.

„halbe Woche alt, schlachten solle. Da aber ein „Mezger das eigentliche Alter nicht errathen, son„dern darinnen leicht verstoßen, oder auch von „dem Verkäufer hintergangen, und ein solches „Stück für älter, als es wirklich ist, angegeben „werden kann; so ist durch ein Circulare bekannt „zu machen: „daß, wofern ein oder der andere „das wahre Alter eines solchen Viehes dem Mezger „verheelen, oder dasselbe für älter, als es in der „That ist, angeben würde; alsdann dem Mezger „in Ansehung der oben gesetzten Strafe, der Regreß „an den Verkäufer, und von Oberamtswegen dar„auf erkannt werden solle.„

Ich würde anrathen, daß man unter 5 Wochen kein Kalb schlachten ließe und der nemlichen Meinung ist nebst andern Aerzten auch Castellanus. *)

Nebst Kälbern, Zieglein u. d. gl. verdienen auch besonders die Milchschweinchen oder Spanferkel, deren Genuß, wenn sie noch zu jung sind, wegen ihrem schmierigten Fette, vorzüglich schädlich ist, die Vorkehre: daß keines davon verkauft werde, welches nicht 3 Wochen lang an der Mutter gesäuget, und dadurch mehrere Festigkeit erworben habe. Hippokrates sagte bereits: das Fleisch der Milchschweinchen ist schwerer zu verdauen als das Fleisch erwachsener Schweine, denn dieses Thier besteht, wenn es jung ist, aus vielem Fleische, we-

Von allzujungen Milchschweinchen.

*) l. c.

wenigem Blut und vielen überflüßigen Feuchtigkeiten. *) Galenus war der nemlichen Meinung **) und jeder Liebhaber dieser Thierchen, wird gar zu junge Milchschweine gegen jene, die erst einige Wochen gelebt und durch ihre munteren Sprünge ihr Fleisch von dem anklebenden Schleime entlediget haben, für eckelhaft erkennen, wenn auch sein Magen hierin keinen Richter abgeben könnte. Von allzujungen Lämmchen gilt beinahe das nemliche, ***) und daher rieth Petrus Castellanus, daß man diese Gattung von Thieren nicht eher schlachten solle, bevor man dieselben erst auf andere Weise benutzet habe, als weswegen auch die Gesetze den Atheniensern verboten, kein Fleisch eines Lammes zu geniesen, das nicht schon einmal geschoren worden wäre. ****)

In spanischen Städten, weiden wohl die Kinder zu ihrer Lust, ein Lamm das Jahr hindurch: dieses wird sodann mit geschlachtet, sonst aber kommen keine andere Böcke, als vom vierten Jahre, in das Schlachthaus. *****) Auch andere Völker enthielten sich vormals des Genußes von einem Lam-

---

*) De Victus ratione Lib. XI.

**) De Aliment. Lib. III.

***) Id. de eibis boni & mali succi.

****) De esu carnium, Lib. II. Cap. XII. Edit. *Gronov.* Vol. IX.

*****) Krünitz, l. c.

Lamme *). Kälber werden in Spanien so wenig auf der Fleischbank, als Schaafe und Lämmer, geschlachtet; weil die Spanier dergleichen Fleisch, aus Furcht einer unangenehmen Krankheit, nicht speisen.

§. 24.

Vom Aufblasen der Schlachtthiere.

Ich habe jezt die abscheuliche Gewohnheit zu rügen, mit welcher immer unsere Fleischer die zellichte Haut der Thiere aufblasen, um ihrem Fleische mehr das Ansehen von Fette zu geben. Es muß jedem, der Gefühl hat, zum Eckel seyn, wenn er bei Tische denken muß, daß ein, oft garstiger, lungensüchtiger, oder gar venerischer Kerl (wie es die reisenden Mezger manchmal zu werden pflegen) aus seinen Leibskräften, alle Theile eines Thiers mit seinem stinkenden Athem aufgeblasen und durchdrungen hat. Folgende, in dem Kuhrfürstenthum Hannover, unterm 7ten Junii 1712, ergangene Verordnung verdient daher aller Orten eingeführt zu werden:

„Wir Georg Ludwig,„ ꝛc.

Kuhrhannövrisches Verbot desselben.

„Demnach uns mißfälligst vorgekommen, was„maßen, unter andern bei den Scharnschlächtern „verspürten Misbräuchen, auch diese böse Gewohn„heit eingerissen, daß die Fleischer, oder deren „Knechte in das zum feilen Kaufe geschlachtete

 „Vieh,

*) S. *Fleury*, Histoire ecclésiastique, Tome I. p. 46.

„Vieh, wenn es noch warm ist, Löcher gestochen,
„und dasselbe, damit es ein Ansehen haben und
„desto eher abgehen, auch so viel theurer bezahlt
„werden möge, aufgeblasen, oder auch die Nieren
„mit dem Netze, oder andern fremden Fett und
„Talch von Ochsen, auch wohl gar mit Tüchern,
„oder andern garstichen Sachen ausgestopft, oder
„darunter gestecket: Wir aber solchen strafbaren
„Betrügereien also länger nachzusehen, durchaus
„nicht gemeint; als ordnen und wollen wir hier-
„mit und in Kraft dieses, daß Falls sich hin-
„künftig ein Knochenhauer gelüsten lassen sollte,
„das Fleisch aufzublasen oder die Nieren eines
„geschlachteten Viehes mit dem Netze, fremden
„Fette und Talch, oder sonst mit andern Sachen
„auszustopfen, oder dieselben darunter zu stecken,
„es geschehe dasselbe wann das Stück noch warm
„ist, oder nicht, es werde dasjenige, womit die
„Nieren ausgefüllet sind; bei dem Verkauf wegge-
„nommen oder nicht, nebst Vorbehalt anderer will-
„kührlicher Strafe, des Knochenhaueramtes und
„Gilde ohnfähig und verlustig seye, und demsel-
„ben das Scharnschlachten ganz und gar geleget
„werden, das Fleisch aber, daran die Nieren sol-
„cher Gestalt ausgestopft, an den Denuncianten
„verfallen seyn solle; die Knechte oder Gesellen
„aber, welche dergleichen Betrug, mit- oder ohne
„Vorwissen und Willen ihrer Herren, vorgenom-
„men, mit der Festungsbau-Arbeit und Karren,
„schie-

Und des Nierenausstopfens.

„schieben zu Lüneburg, oder Hameln, gestrafet „werden.„

„Befehlen darauf allen und jeden Obrigkeiten, „oder welchen sonst die Aufsicht über das Polizey„wesen anvertraut worden, daß sie durch ihre „Leute die Fleischscharren und Schlächterhäuser „öfters ohnverwarnet visitiren lassen; gestalt dann „denen Knochenhauern solches ohnweigerlich zu ge„statten, bei unausbleiblicher scharfen Ahndung, „hiemit ernstlich anbefohlen wird, das aufgebla„sene Fleisch, oder woselbst die Nieren obgedachter „maßen ausgestopfet sind, sogleich confisciren, es „denen Visitatoren oder andern Denuncianten so„gleich zu billigen, und zur weiteren Bestrafung an „kuhrfürstl. geheimde Rathstube anher berichten „sollen.„

„Damit sich auch keiner mit der Unwissenheit „entschuldigen möge; so ist Unser Wille und Be„fehl, daß sogleich nach geschehener Publication, „alle und jede Fleischer, nebst ihren Gesellen und „Lehrknaben vorgefordert, dieses vernemlich vor„gelesen und sie dessen Inhalts deutlich verständi„get; einem jeden Meister, welcher anjetzo ist und „künftig in die Gilde tritt, oder sich zum Schlach„ten hie und da besetzet, davon ein Exemplar „zugestellet, auch einige in die Amtslade geleget, „solche auch bei jeglicher Zusammenkunft des Am„tes öffentlich verlesen werden. Urkundlich„ ꝛc.

§. 25.

Vom Fleische des Mastviehes.

Ob es der allgemeinen Gesundheit ersprieslich seye, daß in Städten beinahe kein anderes Fleisch, als von gemästetem Viehe aufgestellt werde?

Dies ist eine zwar leicht zu beantwortende, aber dahier nicht zu übergehende Polizeyfrage. Der beständige Genuß allzufetter Nahrungsmittel ist eine wichtige Ursache der Schlappheit unserer Fasern: denn soviel auch die Arbeit jene des Landmannes befestiget, so ist doch gewiß, daß der trocknere weniger geschmälzte Tisch, großen Antheil an der männlicheren Festigkeit seines Körpers habe, wenn im Gegentheil bei Städtischen, alle Zwischenräume der Muskel mit ölichten Säften ausgepolstert sind, welche deren Wirksamkeit ersticken. Der Bauer ißt zwar handhohen Speck ohne Folgen auf seine Gesundheit; allein sein Magen besitzet den ausschlieslichen Vortheil, alles in seine Natur umzuwandeln: und dann sind doch, ein rauhes Brod, Gemüßer, oder Mehlspeisen, immer seine Hauptkost. Man halte zweierlei Pflanzen zusammen, deren eine, auf dem Felde, einer mittelmäßigen Nahrung, die andere, auf einem fetten Gartengrunde, überflüßiger Säfte genieset; die leztere wird zwar hoch aufschießen und saftvolle Blätter abliefern: aber das mehrste ist doch nur Wasser, oder träger, schwer zu bezwingender Schleim: wenn hingegen die unscheinbarere Ackerpflanze besser nähret, und jeder

Wit-

Witterung in ihrem ihr angewiesenen Lebenslaufe widersteht.

Ich will aber dahier nicht erst den Schaden einer fetten Fleischnahrung noch erweisen, da mir jedermann, ins einzle, denselben gerne zugestehen wird. **Krünitz** sagt mit Recht: „Es ist unter *saftigem* und unter *fettem* Fleische ein Unterschied. Es kann ein Thier ungeheuer *fett* werden, ohne doch deshalb ein saftigeres Fleisch zu haben, als ein anderes, welches bei weitem nicht so fett ist. — Sehr fette Thiere taugen nicht zu Suppen; diejenigen hingegen, die sehr fleischigt sind, geben kräftigere Brühen.„ *) Alles dieses fällt von selbst in die Augen, und ich glaube, meinen Lesern selbst das Urtheil überlassen zu müssen, ob nicht, bei dem so allgemeinen Gebrauche des **Ochsenfleisches**, der Hang zum Fette, überhaupt allen Stadtmenschen eine Anlage zum beschwerlichen **Fettwerden**, zur nachtheiligen Erschlaffung, und zu verschiednen *galligten* Uebeln beibringen muß?

Jüdisches Verbot des Fettes von reinen Thieren.

Die *Juden* durften, bei Strafe des Excidium, von *keinem reinen Thiere*, das *Fett* geniesen. Maimonida glaubt, dieses Verbot sey nicht gegeben worden, als ob der Genuß *ungesund* wäre, weil der **Israelite** wohl das *Fett* von *wilden* erlaubten Thieren verzehren durfte, und also die ganze Ursache darin läge: daß das *Fett reiner Thiere* allein zum Opfer

---

*) Oekonomische Encyclopädie, XIV. Band, S. 210.

Opfer für den Herrn gewiedmet werden sollte. *) Michaelis hält dafür, „Moses müsse zu einem so „verschwenderischen Gesetze wichtige Ursachen ge„habt haben. Die Absönderung von den Mahlzei„ten und näheren Freundschaft anderer benachbar„ten Völker, könne wohl eine gewesen seyn: viel„leicht aber die vornehmste, daß das Essen dieser „Fettstücke, und der Gebrauch ihres Fettes bei „Kochen, Backen und Braten, für ein Volk, unter „dem Hautkrankheiten einheimisch sind, nachtheilig „ist, und diese Uebel verschlimmern würde. Zu„gleich aber habe dieses Gesetz das Volk genöthi„get, den Oelbaum mit dem größten Fleiße zu „bauen.„ **) Es war wohl die Gestattung des Fettes wilder Thiere, blos eine Mäßigung des ersteren, vielleicht zu hart scheinenden, Verbotes: da inzwischen die Seltenheit des Fettes bei wilden Thieren, soviel nicht befürchten lassen konnte. Die Engländer schlachten die fettesten Ochsen und Hämmel, und scheinen, wie ein witziger Schriftsteller von ihnen sagt, die Prophezeihung des Ezechiels, 39 = 19. „Ihr werdet fett bis zur gänzlichen Sättigung geniesen,„ zu erfüllen. Hingegen bereiten sie keine Suppen von ihrem Rindfleische, ausser zuweilen für Kranke oder Fremde, welche nicht ohne solche seyn wollen: alsdann aber stellen sie das

*) l. c.

**) Mosaisches Recht, S. 206.

das Fleisch, womit die Brühe zubereitet worden, nicht mehr auf; es ist auch kaum mehr geniesbar, und gleichet einem Caput mortuum. Das Ochsenfleisch, welches zu London mehr, als zwo Stunden gekocht wird, ist nicht mehr eßbar. *) So ist überhaupt das frische Fleisch daselbst weniger fest und saftig; hingegen das gesalzene Rindfleisch weit vorzüglicher in England und Irrland, als das Französische, weil überhaupt das Fleisch um so besser vom Salze durchdrungen und gelacket wird, je weniger fest es ist. Die Hämmel werden in London nie von den Schlächtern an irgend einem Theile ihres Fetts beraubt, und obwohl das Fett dort besser verwachsen ist, oder mit der Fleischfaser mehr abwechselt und daher saftiger scheinet; so ist doch gewiß kein Zweifel, daß der Geschmack der Engländer, nicht nur zu dem vielen, sondern besonders zu dem fetten Fleische, großen Antheil an dem Hange zur Stille und Traurigkeit habe, welche von einem beschwerlicheren Kreislaufe träger Säfte unzertrennlich sind.

Einfluß der Mastung auf die Gesundheit des Thieres selbsten.

Aber noch ein Nachtheil! Weil das Fett zur hinlänglichen Empfehlung des Rindfleisches dienet: so werden alle abgearbeitete Zugochsen haufenweis gemästet; dies ist, ein lange, unter der schwersten Arbeit erdrücktes Thier, wird jezt auf einmal zur langwierigen Ruhe verdammt und mit Nahrung über-

*) Londres, Tome I. p. 121. sqq.

überhäuft, bis, unter halbjährigem Käuen, seine zähe Fasern alle in Fette schwimmen. Es ist nicht zu erwarten, daß dieses Fett und die in so kurzer Zeit angesammelten Säfte, von gesunder Beschaffenheit seyen, wenn dem Mastthiere, währender Fettmachung, alle nöthige Bewegung in freyer Luft auf einmal entzogen, und lauter stinkende Stallluft geathmiet wird. Die in unsern Tagen so beliebte Stallfütterung mag daher in ökonomischem Betrachte, zwar ihren guten Nutzen haben; allein ich sehe nicht ein, daß wir das gesunde Fleisch dabei essen können, welches unsere Voreltern verspeisten, wenn sie von muthigen Herden, sich das schönste Stück herauslasen, und es entweder sogleich, oder doch nach einiger vorzüglichen, mit Freiheit begleiteten, Nahrung zur Küche lieferten. Und selbst die starken Salzgaben, womit wir das Fleisch der eingekerkerten Thiere geschmakhafter zu machen gelernt haben, zerstören einen Theil der besten Anlage ihrer Säfte zu unserer Nahrung: indem wir, unzufrieden mit so vielem Pöckelfleische, auch sogar lebendige Thiere einsalzen möchten, um unserm verwöhnten Gaumen zu schmeicheln. *) Selbst die Milch, muß bei

---

*) Man hat, auf Angeben des Engelländers Hales, den Versuch gemacht, die Adern des eben durch bloses verbluten getödteten Thiers mit Salzwasser einzuspritzen, um das Fleisch länger zu erhalten. Dies in Madagaskar

bei allem Ueberfluße, vieles von ihren gesunden Bestandtheilen, durch die beständige Ruhe und Einkerkerung der Kühe in verdumpfenen Ställen verlieren.

Was hier die Polizey thun möge.

In allen diesen Dingen aber läßt sich von der Polizey nur durch entfernte Mittel Hilfe leisten. Da man den Geschmak zu sehr feistem Fleische mit Gewalt nicht heben kann; so ist genug, wenn dafür gesorgt wird, daß zwischen dem allzufetten und dem zu magern Fleische immer eine Mittelgattung in gehöriger Menge, um einen billigeren Preiß, zu halten befohlen, der Tax aber für jeden, über ein bestimmtes Gewicht an gemästeten Ochsen, erhöhet, und dann dem Fleischer ein nach Verhältniß besserer Anschlag des weniger gesunden Fleisches gestattet wird. Die 8 jüngsten Fleischhauer, sagt Krünitz, sollten nichts als einländisches Rindvieh, zum Besten der gemeinen Leute (einer Stadt, wie Berlin) und der Armuth, die übrigen aber nichts als ausländisches Vieh schlachten. *)

§. 26.

Von zähem und allzumagerem Fleische

Eben so erforderlich ist auch von Seiten der Polizey, die Fürsorge, daß nicht lauter zu alte und aus-

kar zuerst geprüfte Mittel, ist wirklich das schicklichste, das Fleisch ganz zu durchdringen. Die Weise solches zu verrichten, s. in Krünitz Oek. Encyklopedie VI. Band, S. 73. 76.

*) l. c. XIV. Theil., S. 167.

ausgearbeitete Thiere, welche nur ein schlechtes und unverdauliches Fleisch lieferen, öffentlich verkauft werden. Die Säfte alter, ausgemergelter Thiere, sind meistens scharf, und das Verhältniß nahrhafter Gallert in denselben sehr gering. Die Härte und Zähigkeit des Fleisches, welches nicht von den besten Zähnen zermahlen werden mag, wie soll es von dem Magen überwunden, und ein hinreichender Nahrungssaft daraus bereitet werden? Alles was aus solchen gezogen wird, ist ein scharfes salzigtes und herbes Wesen, das diejenigen nur wenig stärken kann, welche eine Erquickung darin suchen. Die Unbeugsamkeit der Fleischer wird hier freilich manches Hinderniß in Weg stellen; doch hat die Polizey Mittel diesen wichtigen Theil der öffentlichen Fürsorge durchzutreiben, und das allzugeringe Fleisch, nicht sowohl wegen dem Geschmack, als wegen der allgemeinen Gesundheit, zu confisciren: indem es unverantwortlich ist, dem ärmeren Bürger, welcher, für einen mühsam errungenen Groschen, eine Labung zu erkaufen suchet, blos ausgemergelte steife Fasern oder Häute einer vor Alter zusammengeschrumpften Kuhe, aufdringen zu lassen, und, durch solchen Betrug, ganzen Familien die gesuchte Nahrung zu entziehen. In Persien, zu Schiras, sah Niebuhr den Beglerbeg mit den Fleischern, die schlechtes Fleich lieferten, bald fertig werden: er ließ, während seinem Aufenthalte daselbst, zween derselben mit einem Ohre an einen Pfahl nageln und ausstellen: dann aber ließ er be-

Persische Strafe der Fleischer die ein solches lieferen.

bekannt machen, daß er künftig diejenigen in der Mitte würde durchspalten lassen, welche schlechtes Fleisch liefern würden. *) Wenn solch ein Verfahren bei uns wirklich viel zu streng ist; so muß man doch eingestehen, daß ein Fleischer, welcher dadurch reich zu werden suchet, daß er hundert arme Haushaltungen durch unnahrhaftes Fleisch um die so nöthige Erquickung betrieget, gewiß scharf gestraft zu werden verdiene. Bei dem Soldaten, deren Löhnung nicht weiter geht, als daß sie sich ein Pfündlein Fleisch anschaffen, welches alles übrige im Hafen schmälzen solle, ist solch ein Betrug gar nicht selten, und ihre Fleischer verdienen daher nicht weniger Aufsicht.

§. 27.

Aber auch das allzufrische Fleisch ist der Gesundheit weniger zuträglich. Alles Fleisch muß Tages vorher geschlachtet, oder ausgehauen, und nicht noch warm, verkaufet werden: weil seine Fasern viel zu zähe sind, um durch das Kochen recht erweicht werden zu können. Es muß auch hier nach der Zeit ein Unterschied getroffen werden: damit die Sache nicht übertrieben werden und Fäulung das Fleisch angehen möge. Nach mosaischen Gesetzen, ist verbotten, von einem Fleische zu geniessen, „das noch

Vom Verkaufe des zu frischen Fleisches

Jüdisches Gesetz.

*) Reisebeschreibung II. Band, S. 116.

noch in seinem Blute lebte,, *) Die Ausleger sind über diese Stelle uneinig. Müller glaubt, der Gesetzgeber habe dadurch das Fleisch eines eben geschlachteten Thieres verstanden, aus welchem sich noch nicht alles Blut habe sondern können: deßwegen solches auch, nach der alltäglichen Erfahrung, im Kochen weit härter, und zum verdauen schwerer seye, als wenn es einige Zeit in der Luft gehangen habe. **) Das so eben oder vor wenigen Stunden geschlachtete Thierfleisch, besitzt aber auch noch so viel von der, jeder lebendigen Fleischfaser natürlichen Reizbarkeit, daß es, wenn es zum Feuer gestellt wird, sich noch wirklich bewegt und einigermaßen hüpfet; ein Küchenphenomen, welches obigen Bibelausdruck gut zu erklären scheint. Es ist also sehr zu wünschen, daß ein so altes Gesez überall beibehalten werde.

§. 28.

Vom Verkaufe des schon lange geschlachteten Fleisches

Hingegen darf auch, wie ich schon erinneret habe, das Fleisch nicht zu lange hangen bleiben, wenn man nicht faule Waare kaufen will. Die gelehrten Beiträge zu den Braunschweigischen Anzeigen von 1773, lieferen eine Tabelle, wie lange sich das rohe Fleisch in der Luft erhalten läßt; ohne zu verderben, welche hier am rechten Orte stehen wird:

Im

*) Genes. IX. Deut. XII. 23.

(** de Deo legislatore medico, §. v. p. 11.

	Im Sommer.	Im Winter.
Hirsch- oder rothwildpret	4 Tage.	— 8 Tage.
Schweine-Wildpret	6 —	— 10
Hase — —	3 —	— 6
Fasan — —	4 —	— 10
Birkhan — —	4 —	— 10
Auerhan — —	6 —	— 14
Rebhüner — —	2 —	— 6 - 8
Rind- und Schwein	3 —	— 6
Schöpsen — —	2 —	— 3
Kalb und Lamm —	2 —	— 4
Truthan- und Gans	4 —	— 8
Kapaun — —	3 —	— 6
Altes Hun —	3 —	— 6
Junge Hüner —	2 —	— 4
Junge Tauben —	2 —	— 4

Diese Tabelle kann für Fleischer und für Bratenmeister in großen Städten, dienen. Freilich ist eine solche Bestimmung nicht für jedes Klima und für jede Witterung. Daher ist es nöthig daß die Polizey, des Sommers, nach jedem schwülen Tage und Donnerwetter, die Schrannen besuchen und das feile Fleisch prüfen lasse: weil oft ein halber Tag hinreichend ist, dasselbe angehen zu machen.

Nöthige Aufsicht.

Das zugedrängte Zusammenhängen des Fleisches, oder wenn solches an eine Wand, oder auf Holz zu liegen kömmt, giebt demselben einen widrigen Geschmack: indem die Luft, welche nicht hin-

Fleischverwahrung in den Schrannen.

länglich hindurchstreichen und das Fleisch erfrischen kann, eine der Gesundheit schädliche Beschaffenheit gewinnt und demselben mittheilet. In gut eingerichteten Schlachthäusern, muß das Fleisch frei und in frischer durchstreichender Luft hängen, oder auf reiner Leinwand liegen, auch überdies, wenigstens zum Theil mit eben solcher, gegen das Ungeziefer unter Tags bedeckt, des Nachts hingegen, wieder der Luft ausgesetzet werden. Das betrügerische überstreichen des Fleisches mit Blute, wenn jenes mehrere Tage unverkauft hängen geblieben ist, beförderet die nahe Fäulnis dieser Waare, ehe sich der betrogene Käufer versehen kann.

§. 29.

Reinlichkeit der Schlachthäuser in Rüksicht auf die Güte des Fleisches.

Die Polizey, welche überall für eine schickliche Lage der Schlachthäuser in Städten zu sorgen hat, muß die größte Aufsicht hegen, daß in diesen die möglichste Reinlichkeit beständig unterhalten werde; in welchem Stücke wenig Orte der Reichsstadt Augsburg den Vorzug streitig machen. Nichts ist nemlich im Stande, die Fäulniß so sehr auszubreiten, als eben die faule Ausdünstung unreiner Fleischbänke, welche die faule Gährung überall beförderet, und das beste Fleisch eckelhaft und riechend macht. Die Polizey muß verordnen: daß Morgens und Abends, alles Holzwerk in öffentlichen Schrannen rein abgewaschen, und der Boden von allem Blute und sonstigen thierischen Ueberbleiseln gereini-

niget, auch die riechenden Häute der Thiere sogleich bei Seite geschaft werden. Die Nothwendigkeit eines fliesenden Wassers bei großen Schrannen, und die übrigen Erforderniße in Rücksicht auf die Gesundheit der Stadt-Athmosphäre, werde ich unten berühren. *)

§. 30.

In Betreff des **Thierfettes** hat man folgende Gesundheitsregeln zu beobachten: Vom Thierfette.

Abdeckern und **Wasenmeistern** sollte nicht gestattet werden, jemanden zum innerlichen Gebrauche Fett zu verkaufen: da sie dieses allzuleicht von krepirten Thieren hernehmen können. Auch alles Fett, welches von Gegenden kömmt, welche wegen der Viehseuche verdächtig sind, sollte nicht erlaubt seyn, auf den Markt gebracht zu werden. So gar zu **Lichtern** verwendet, ist solches **Unschlitt** nicht ohne allen gegründeten Verdacht. **) Zu Paris ist den **Fleischern** verbotten, den **Talch** von **verschiednen** Thieren zu vermengen, und solle jeder, unter Strafe, besonders verkauft werden. ***) Wegen dem **Bratenfette** ist keine geringere Wachsamkeit nothwendig. Die Köche, Gastgeber und Mägde, pfle- Bratenfett.

*) Sieh. der vierten Abtheilung dritten Abschnitt. §. 18.

**) S. den Abschnitt, von öffentlicher Reinlichkeit.

***) Dictionnaire de Police, p. m. 67.

gen alles übrige Fett von Braten und Fleischspeisen lange zu sammeln, und, nach einigem merklichen Ersparniß, den ganzen Vorrath an Aermere zu verkaufen. Meistens ist solches Fett sehr scharf ausgebraten, ranzigt, und oft ist es wohl gar eine Zeit lang in kupfernen Gefäßen und auf zinnenen Tellern aufbewahret worden, wodurch die Gesundheit derjenigen, welche ihre Speisen damit schmälzen, große Gefahr läuft. Es ist besser, daß man solchen Handel ganz verbiete: so wird jede Haushaltung dergleichen Ueberbleibsel anders benutzen können.

§. 31.

Etwas über den Schaden des Selbstschlachtens.

Alle oben ertheilte, den Fleischverkauf betreffende Regeln, werden überall unendlich durch die Freiheit des Selbstschlachtens erschweret. §. 3. Es ist schon von andern der ökonomische Nachtheil dieser Freiheit erwiesen worden; aber gewiß streitet die daher rührende Gefahr der öffentlichen Gesundheit, noch vielmehr gegen dieselbe. Wenigstens sollte doch niemand zu seinem Privatgebrauche ein Stück Vieh zu schlachten befugt seyn, ehe dasselbe sowohl lebend, als auch bey dem Aufbrechen, durch Geschworene besichtiget worden wäre. „Im C. A. sagt v. Sonnenfels, sind, unter dem Worte Fleischhacker, verschiedene Verordnungen, durch welche, das Fleischhacken, andern, als dazu befugten, untersagt wird. Diese Gesetze hatten nie die Gesundheit zum

Be-

Beweggrunde, wohl aber ein neues vom 20ten April. 1744, welches die Hausirer und Fleischschwärzer, die ungesundes Fleisch verkaufen würden, auch am Leben zu strafen drohet; ingleichem ein anderes vom 31ten August 1754, welches den Abdeckern den Fleischverkauf ausdrücklich untersagt; ein Gesetz das große Betrachtung verdienet! Denn, ist das Fleisch gesund? warum beraubt man den Eigenthümer desselben? und ist es siech? warum verkauft man es? „*) steht es aber jederman, und also auch dem Abdecker frei, für sich ins Haus zu schlachten so viel er will; und ist sodann niemand da, der auf den Schleichhandel genau sieht?.. wer will alsdann immer für Unterschleif harren? wer die Folgen des Leichtsinnes und des Eigennutzes auf beständig abwenden? Ich will die überall leicht anzustellende Bemerkung nicht als eine hinlängliche Ursache des zu verbietenden Selbstschlachtens hier anführen: daß nemlich, um die gewöhnliche Schlachtzeit fast jede Haushaltung einige Kranken lieferet, welche, um nichts verlohren gehen zu lassen, mit Würsten, Schweinenknöcheln und dergleichen beim Einpöckeln übrigen Abfällen, ihren Magen zu Grund gerichtet; allein diese nicht unwichtige Ursache der Volkskrankheiten, kann in einer Sache, wobei ohnehin deutlicher Verlust für jede Haushaltung herauskömmt, vieles entscheiden helfen. Uebrigens sollte wohl auch kein Fleischer in seinem eigenen Hause Fleisch verkaufen dürfen.

Krankheiten die vom Selbstschlachten beobachtet werden.

*) l, c. §. 193.

§. 32.

Von dem Verkaufe schädlicher Fleischspeisen.

Eben so wenig nützet der algemeinen Gesundheit, daß Gastgeber und Wirthe, allerlei Reste von Speisen, von unbekannten Leuten zusammen kaufen, um solche wieder an geringere Menschen anzubringen. Sind die Wirthe, wie es vielfältig geschieht, zugleich auch Fleischhacker, so können sie leicht das ihnen übriggebliebene, schon verdorbene Fleisch, unter allerlei Gestalten gekocht, wieder an Mann bringen, ohne daß es allemal leicht wäre, den Fehler zu entdecken. Schon 1517, sorgte die Polizey zu Paris für solchen Unfug und erließ dagegen, unterm 24ten September, eine besondere Verordnung.

Garküchen.

Die sogenannten Garküchen lieferen gewiß oft eine solche Menge des ungesundesten Fleisches und solcher unreinen Reste: daß es jedem noch so geringen Menschen davor eckeln müßte, wenn er das Zusammengemische erkennen sollte. Unterm 25ten Augustmonat 1777, ward zu Paris, ein gewisser Dicousse, weil 42 Personen, nach einem in seiner Behausung aufgestellten Gerichte von grünen Bohnen, nebst Rindfleisch, gefährlich krank, und er des in dieser Stadt schärfstens verbottenen Zusammenkaufens von Speisen angeklagt worden, in Verhaft genommen. In den kupfernen Geschirren, welche die Polizey sogleich in dessen Behausung prüfen ließ, konnte man keine Ursache des erfolgten Unfalles finden.

Um

Um das Einschleppen des verdächtigen Fleisches in Städten, von benachbarten Orten, zu verhindern: ist auch eine besondere Aufsicht nöthig. Zu Wirzburg ergieng unterm 25ten April 1738, der Befehl: „Daß, nachdem, alles geschärften Verbietens ungeachtet, nicht nur zur Verminderung des „Accises, sondern auch zur Befahrung anderes Uebels „und menschlicher Krankheiten, unter den dahiesigen Stadt- und auch Festungsthoren, besonders „aber von den in dem Schloß einquartirten Soldatenweibern, allerhand geschlachtetes, und zuweilen „noch verdächtiges schlechtes Fleisch in die dahiesige „Residenz sehr mißbräuchig einprakticiret wird; „— „solches Fleisch confiscirt und, befindenden Dingen „nach, gegen die Contravenienten mit geschärfterer „exemplarischer Strafe verfahren werden solle." Zugleich ward dem dahiesigen Metzgerhandwerk die Aufsicht auf dergleichen Fehler anbefohlen.

§. 33.

Nothwendigkeit eines Fleischvoraths in Fasten Zeiten.

Die Nothwendigkeit, in Städten nicht nur für den beständigen Vorrath einer jeden Gattung von Fleisch zu sorgen, sondern besonders darauf zu sehen, daß in katholischen Ländern nicht alte, kranke Menschen, Wiedergenesende, Kindbetterinnen, Wöchnerinnen, durch das unter uns eingeführte Gesez der Abstinenz, Nachtheil leiden mögen, verdienet hier meine Betrachtungen.

In grossen Städten fehlt es nicht leicht an gesundem Fleische währender Fastenzeit: weil da unter den Vorstehern und dem Volke, das Vorurtheil nichts zum Nachtheil der Gesundheit des lezteren unternehmen läßt; aber in kleinen Städtchen habe ich eine Gewissensangst in diesem Stücke angetroffen, welche noch sehr von Unwissenheit und von **Mißverstande** des allgemeinen Gesetzes zeugen kann. Man hätte da geglaubt die Welt würde ohnfehlbar untergehen, wenn zu solcher Zeit — ein Ochse geschlachtet würde. Nicht jede arme Haushaltung kann aber ihrer Kindbetterin, ihrem kranken Altvater, eine **Hünerbrühe** zubereiten lassen, und mit einer Wassersuppe werden die Kräfte nicht so ersetzt und erhalten. Die 40 tägige Fastenzeit (wobei sich wohlhabigte und vornehmere Klassen der Bürger doch meistens sowohl befinden, weil sie alles Nährende und Leckerhafte in Ueberflusse zu concentriren wissen, ohne daß deßwegen ihre Lüsterheit eine gesezwidrige Miene annähme) ist allerdings, wie ich schon einmal gesagt habe, kostspielig und beschwerlich, für den **Mittelmann**, weil dieser, unter anhaltenden Arbeiten, doppelt soviel an Fastenspeisen zu seinem Unterhalte braucht, als bei andern Zeiten. Gesezt nun, wie sich dann der Fall sehr oft ereignet, die geschwächte Gesundheit verlange eine kräftigere, leicht verdauliche Nahrung; so muß doch die Polizey es nicht an guten Anstalten fehlen lassen, wenn auch hie und da ein Mißbrauch damit

gemacht würde. Die Sache kömmt dann doch zulezt auf das Gewissen des Speisenden an, und die Aerzte haben, ich gestehe es, durch ihre Bereitwilligkeit, dergleichen Magenprivilegien zu ertheilen, an vielen Orten das Ansehen gewonnen, als sähen sie ungerne außer ihrem Tribunale ein diätetisches Gesez vorgeschrieben, wovon sie übrigens nicht selten ihre Einnahme vermehren. Ich errinnere mich, einst auf einer Reise, in einer beträchtlichen französischen Stadt, auf einen Freytag, in einem Gasthause, nebst einigen Andern, wegen Unpäßlichkeit und wegen Beschwerlichkeiten der Reise, Fleischspeise verlangt zu haben: Die Wirthin schlug dieses ab; aber den folgenden Tag, tischte sie von selbsten verschiedenes Fleisch auf. Da man ihr dieses für Eigensinn auslegen wollte; sagte das Weib: Samstag wäre nicht Freitag, und in Frankreich kehre man sich wenig an den ersteren. Die französische Kirche nimmt aber doch diesen willkührlichen Unterschied nicht an, und so behalten wir überall, so lange wir dem Gebote getreu sind, wie wir sollen, im Jahre über 150 Abstinenztage, wider die sich freilich mancher Magen empören, und die Vorsorge der Polizey für einen so wichtigen Theil des Jahres, und für eine nicht wenig zahlreiche Klasse kränklicher Personen im Staate, erwarten muß. Zu Lille, muß sich die medicinische Gesellschaft vor der Fastenzeit jährlich versammeln, um die Veranstaltungen zu treffen, welche für die Gesundheit des Volkes zu solchen Zeiten

nöthig

nöthig scheinen. *) Es ist üblich, gewissen Fleischern allein die Bedienung des Publikums mit Fleische währender Fastenzeit, zu überlassen, den übrigen aber, dessen Verkauf zu untersagen. Verschiedene französische Verordnungen verbieten, unter mancherlei Strafen, den Mezgern, Bratenmeistern, u. dgl. Personen, während der Fastenzeit, in der Schranne, Fleischwaaren zu verkaufen, und erlauben den Fleischverkauf blos für kranke und für alte Leute **) In andern Gegenden wird das Fleisch zu solcher Zeit blos unter dem Rathhause verkauft: die Polizey bestimmt die erforderliche Anzahl der Fleischer, und sorget, daß das Fleisch nie ausgehe.

Wie aber immer diese Anstalten getroffen werden; so ist es, meines Erachtens, nicht gut, wenn sich die Polizey erst damit abgiebt, von jedem Siegel und Brief abzuverlangen, der sein Pfündlein Fleisch holen läßt, oder der, fremd, und auf der Reise begriffen, im nächsten Gasthause Fleischspeisen begehret. Ist es ein Protestant, welcher, ohne weiteres Uebelbefinden auf einen Fastag nach Fleische verlangt; so wüßte ich nicht, warum man dem Manne, der unter uns überall von seiner Religion ein

*) l'état de Médecine, année 1776, 385.

**) Conf. des ord. Liv. 12. Tit. 16. §. 97.

ein öffentliches Bekenntniß ablegen darf, eine Speise untersagen möchte, die er vermög seiner Grundsätze geniesen darf. Ist es ein Katholicke; so glaube ich von Jedem, ohne schriftliches Zeugniß, daß er nicht wider das Gesez handeln wolle, sondern, aus mir unbewußten Ursachen, einer Ausnahme geniese, deren Benutzung nur jenen Aergerniß geben dürfte, welche immer bereit sind, andere schuldig zu finden.

Doch dies sind Dinge, welche mich nur in so weit hier angehen, als dadurch die tauglichste Nahrung, schwächern Menschen erschweret wird; und ich unterwerfe gern mein Urtheil denjenigen, welche den sonstigen Nutzen eines Gesetzes, mit seinem allenfallsigen Unbequemlichkeiten besser vergleichen und bestimmen können, wie das Gewissen der Menschen zu beherrschen und dessen Aeußeres zu ordnen ist. Nur Eines setze ich diesem noch hinzu. Wenn unter Katholicken die Fastenzeit vorüber ist, so beobachten die Aerzte: daß eine Menge Krankheiten bei denjenigen entstehen, welche, aus zu großer Begierde, entweder zu vieles Fleisch auf einmal verschlungen; oder deren Magen des Fleisches nicht wieder sogleich und auf einmal gewöhnen kann. Die übermäßige Fresserei, sagt Cleghorn, welche auf Minorka, nach den überstandenen Fasten, gewöhnlich ist, wird bei einigen tödtlich, und sie würde es ohne Zweifel bei viel mehrern seyn, wenn nicht die Natur den Folgen ihrer Unmäßigkeit, durch

eine Cholera, oder durch eine andere Auslerung Einhalt thäte. *) Dies ist aber gerade der Fall der mehrsten katholischen Länder, wo man zur Fastnachtzeit das Fleisch mit Ueberladungen verabschiedet, und, nach überstandenen Fasten, dasselbe mit Verlust seiner Gesundheit heishungrig verschlingt.

*) l. c.

Der

Der

Ersten Abtheilung,

Zweiter Abschnitt.

Von einigen andern thierischen Erzeugnißen.

---

§. 1.

Es sind noch einige wichtige Nahrungsstücke, welche nicht zu den eigentlichen Fleischspeisen gehören, aber doch aus thierischen Säften entstehen, oder zubereitet und daher besser in einem eigenen Abschnitte beleuchtet werden. Milch, Butter, Käse und Eier, werden überall so häufig verzehret: daß folgende Anmerkungen gewiß die Aufmerksamkeit der Polizeyvorsteher verdienen.

Bestimmung dieses Abschnittes.

§. 2.

Die Milch, das erste und natürlichste Nahrungsmittel des Menschen und, von gesunden Brüsten genommen, das gesundeste und unentbehrlichste, welches dabei noch sehr oft als Arznei gebraucht wird, — pflegt nicht selten von Gewinnsüchtigen verfälscht, oder von unvorsichtigen Menschen vergiftet zu werden. Ich habe, im zweiten Bande dieser Arbeit, schon des Nachtheils erwehnet, welcher aus den metallenen Milchgefäßen auf die Gesundheit, besonders der Kinder, fließet, und es

Von der Milch.

Verderbniß derselben in metallenen Gefäßen.

ist

ist nothwendig, auch dahier noch einmal zu erinnern: daß man allen Milchhändlern die Aufbewahrung der Milch in zinnenen, bleiernen, kupfernen, oder messingenen Gefäßen gänzlich untersagen sollte. Zu Paris wird die Milch in kupfernen Geschirren herumgetragen: so wenig nun oft in diesen zurück bleibt und sauer wird, so ist sie hinlänglich, einen Grünspan heraus zu ziehen und die frisch hinzugegossene Milch zu verunreinigen. Die Beispiele ganzer Familien, welche von solcher Milch vergiftet worden, sind in dieser großen Stadt nicht selten. *) Navier, in seinem wichtigen Werke, **) warnet auf das nachdrücklichste vor dem in mehrern Städten und Dörfern des Königreichs beobachteten Gebrauche, die Milch von Kühen in kupferne unüberzinnte, oder noch darüber in unreine Gefäße zu melken, und, was das Uebel noch sehr erhöhet, dieselbe in großen Schüsseln aus Kupfer, des Winters in den Backofen zu stellen, wenn das Brod heraus ist, um solche über Nacht darin gerinnen zu lassen: wo alsdann die säuerlichten Molken, so wie die fette Sahne, so leicht einen Grünspan aus den Gefäßen ziehen.

Einfluß schlechter Fütterung auf die Milch.

Da die Milch so zu sagen der blose Chylus ist, welchen das Thier aus dem ihm vorgelegten Fut-

*) Dictionn. Encycloped. Edit. de Genêve, verb. Lait.

**) Contrepoisons de l'Arsenic, du Sublimé corrosif, du Verd-de Gris & du Plomb; Tome I. p. 281.

Futter gezogen hat, und daher noch einen großen Theil der Eigenschaften beibehält, welche diesem eigen sind, wie man deutlich genug aus dem Geschmack und Geruche urtheilen kann, so jede Gattung von Milch von der Fütterung annimmt; da es ferner an Beispielen nicht fehlet, daß die Milch vom Genuße des Gnadenkrauts (gratiola) und der Wolfsmilch (Tithymalus) giftartig geworden; *) so ist zu Paris durch ein Polizeygesetz vom 20ten April 1742, den Eigenthümern der Milchkühe, Ziegen und Eselinnen, auferlegt worden, denselben nur gesundes Futter vorzuwerfen. Es ist ihnen untersagt, verdorbenes Malz von Bierbrauern, und von Stärkefabrikanten die Trester der Stärke, zu ihrer Fütterung zu kaufen, alles bei 200 Pfund Strafe. Durch eben diese Verordnung wird, unter gleicher Strafe, den Milchhändlern verboten, schlechte, vermischte, gewässerte oder mit Eiergelbe gefärbte, sauere, verdorbene, oder sonst der Gesundheit schädliche Milch zu verkaufen. Französische Verfügung.

Ich würde rathen: daß sich niemand unter den Stadtleuten mit Verkauf der Milch abgeben dürfte, als wer darthun könnte, daß er einen reinen, luftigen Stall, hinlängliche und gesunde, besonders frische Fütterung, oder Wiesen besitze, auf welchen, oder auf sonstigen freien Weiden, er dem Von dem städtischen Melkviehe.

*) Lorry Alim. II. p. 177. 78.

dem Melkviehe, wenigstens zuweilen, eine gesunde Bewegung zulassen möge.

Von allzuwäßrichter Milch.

Wenn scharf darauf gehalten wird, daß Kälber und Ziegen nicht zu jung verkauft und von ihren Müttern hinweg genommen werden; *) so ist dadurch auch das Verkaufen der ersten wäßrichten Milch, der Thiere, die so eben gebohren haben, verhindert. Dieses, und der Betrug der Vermischung der Milch mit Wasser, ist zwar der Gesundheit so schädlich nicht; aber als ein, auch den Armen fast unentbehrliches Nahrungsmittel, verliehret die Milch dadurch einen großen Theil ihrer nährenden Kraft, und es muß also von der Polizey gesorget werden, daß nicht die Erwartung mittelloser Menschen durch betrügerische Waare zum Verlust ihrer Kräfte, hintergangen werde.

Verfälschung mit Mehle.

Da aber die Milchhändlerinnen, um die gewässerte Milch der unverfälschten ähnlicher zu machen, öfters Mehl darunter zu mischen pflegen: so muß die Polizey von Zeit zu Zeit die Milch von solchen Leuten prüfen lassen, welche den Betrug entdecken und gehörigen Ortes anzeigen mögen, um auf solchen den verdienten Lohn zu setzen.

Nöthiger Milchvorrath.

Desgleichen muß, besonders in großen Städten, immer ein hinlänglicher Vorrath an Milch unterhalten werden, damit an diesem nöthigen Stücke der Volkskost, nie ein Mangel Statt haben möge.

We-

*) S. des vorhergehenden Abschnittes §. 23.

Wegen kranken Menschen ist es gut, daß von verschiednen Einwohnern der Städte, oder in nahe liegenden Dorfschaften, gesunde Eselinnen unterhalten werden, deren Milch, schwächliche Personen, auf Gutbefinden ihres Arztes, manchmal mit großem Vortheile, benutzen mögen: indem es eine gute Polizey an großen Orten an nichts darf fehlen lassen, was gewissen Menschen nützlich seyn kann. Auch von Eselinnen.

In wie weit die Milch kranker Thiere, zu gestatten seyn und öffentlich zu Markte getragen werden möge? Solches ist eine besonders wichtige Frage. Von der Milch kranker Thiere.

Es geschieht immer wohl dabei, wenn jedermann untersagt wird, die Milch eines kranken Thieres zum öffentlichen Verkaufe zu bringen; allein nicht bei jedem Zufalle läßt sich der Genuß einer von erkrankten Thieren gemolkenen Milch dem Eigenthümer selbsten verbieten. In epidemischen Zeiten hingegen hat man verschiedentlich die Milch und die daraus verfertigten Stücke, aus angesteckten Gegenden zu ziehen untersagt. In einer Braunschweig-Lüneburgischen Verordnung vom 31ten Merz 1732, ward wegen einer unter dem Hornviehe herrschenden Seuche verordnet: „Daß die Milch, „so von dem erkrankten Viehe gemolken wird, „sofort in die Erde geschüttet, und von solchem „Viehe keine wieder gebraucht werden solle: es seye „dann selbige, von den dazu Verordneten, vorher „besichtiget und wiederum vor gut und gesund er- Braunschweigische Verordnung.

„kannt worden.„ Als ein Zeichen, daß die Milch besser geworden, hieß es in einer vorhergehenden Verordnung vom 29ten April 1732: „Die Milch „des inficirten Viehes pfleget etwas gelbröthlicht „zu seyn, oder doch gelbröthlichte Striche zu ha„ben.„ Der Milchhandel ward auch in Frankfurt, durch eine eigene Verordnung vom 30ten November 1776, von denjenigen Orten, wo damals das Viehsterben eingerissen war, unter Konfiskation und, nach Befinden der Umstände, unter Leibesstrafe untersagt.

Frankfurter Verfügung.

Nicht jede Krankheit des Melkviehes, macht die Milch ungeniesbar.

Ich habe, bei Gelegenheit des Selbststillens, anderwärts von der weiblichen Milch erinnert: daß man viele Beispiele sehr kranker Mütter wisse, welche ihre Kinder ohne Nachtheil fortgeschenket haben; und die noch große Verwandschaft der Milch mit dem Nahrungssafte, nebst ihrem noch nicht abgelegten Hange zur saueren Gährung, macht begreiflich, daß dieser erquickende Saft thierischer Brüste, nicht sogleich an allen Krankheiten der Mütter gewissen Antheil nehme. Diesem zu Folge muß auch nicht jede Krankheit die Thiermilch nachtheilig machen.

Beispiel einer sehr tödtlichen Milch.

Inzwischen berichtet Timäus von Güldenklee den Fall einer von einem tollen Hunde gebissenen Kuh. Der Bauer, dem solche gehörte, desselben Weib und 5 Kinder, die Magd und eine Nachbarin mit 4 Kindern, hatten täglich von dieser Kuh die Milch genossen. Alle bekamen nach und nach die Wuth. Der Bauer und sein jüngstes

Kind wurden am Leben erhalten, die übrigen alle mußten elend sterben. Diese Bemerkung ist gegen die eben angeführten, wo sogar das Fleisch eines mit der Wuth wirklich schon befallenen Ochsen ohne Nachtheil verspeiset worden, sehr wichtig, und beweiset, daß man auch in diesen Dingen nicht von dem Größeren auf das Geringere schließen dürfe. *)

Der Grad und die Heftigkeit der herrschenden Seuche, müßen es demnach allerdings mehr, als die Abwesenheit eines widernatürlichen Aussehens, bestimmen, ob die Milch und was daraus erzeuget wird, zum öffentlichen Verkaufe noch zu bringen seye, oder nicht? Und hier gilt alles was ich von dem Fleische kranker Thiere gesagt habe. **) Nähere Bestimmung.

Bei einer sehr tödtlichen Seuche einer Gegend, wird der Verdacht gegen die Schädlichkeit der Milch ungemein erhöhet; nicht daran zu denken, daß selbst durch die Milch kranker Thiere, das Uebel weiter ausgebreitet werde. Also ward schon 1599, von dem Senate zu Venedig, bei einer in dortiger Gegend herrschenden heftigen Krankheit unter dem Melkviehe, auch sogar unter Todesstrafe, verboten, unter welchem Vorwande es immer seyn möge; Butter, Milch, oder Käse von daher zu kaufen, oder auszutheilen. ***) Eben so ward Venetianische und sächsische Polizeyverfügungen.

*) S. des vohergehenden Abschnittes, §. 6.

**) l. c. §§. 7. 8. und 19.

***) *Ramazzini* Oper. omn. p. 794.

auch noch in Sachsen geboten: „Bei noch anhal„tender Viehseuche, zu Abwendung aller bei den „Menschen zu besorgenden Krankheiten, von dem „kranken Viehe kein Fleisch, Milch, Käse, Butter, „u. d. gl. zu verkaufen.„ *)

Ferner nöthige Vorkehre. Ist die Seuche schon allgemein ausgebreitet; so kann füglich die Erlaubniß, daß jeder Eigenthümer von seinem noch *nicht erkrankten* Melkviehe, die Milch verbrauche, auch auf derselben öffentlichen Verkauf ausgedehnet werden. Daher ward unterm 5ten April 1732, in den Braunschweig-Lüneburgischen Landen, von einigen schon ergangenen Verordnungen, die Erläuterung gegeben: „Daß einem jeden frei stehen solle, währender „Seuche, Milch von gesundem Viehe zu gebrau„chen, und daß auch von krank gewesenen Stücken „die Milch zu gebrauchen erlaubt seye, wenn er„kannt worden, daß der Schade auf der Zunge „vollkommen wieder geheilet worden.„ Hiebei ist doch nützlich, daß man den öffentlichen Milchverkauf sogleich jenen verbiete, deren Ställe mit dem ansteckenden Uebel heimgesucht worden sind: weil alsdann nie sicher ist, ob nicht auch die anderen Melkthiere schon angefangen haben krank zu seyn. Auch hier zeiget sich die, in einem der künftigen Theile zu erweisende Nothwendigkeit einer täglichen Anzeige des Zustandes von jedem Stalle in der Gemein-

*) Mandat vom 6ten November 1753.

so leicht, als ehemals in Palestina, gutes Baumöl haben können. Inzwischen ist dieses eben so leicht dem Verderbniße unterworfen, als die Butter.

Verderbniß derselben in metallenen Gefäßen.

Wenn diese in metallenen Gefäßen aufbehalten wird, so löset sie ebenmäßig gewiße schädliche Theile davon auf, und wird alsdann giftartig. Cohausen erzählet die Geschichte eines Klosters, worin zu Trier 1724, alle Mönche von der heftigsten Kolik befallen wurden: weil sie von, lange in bleiernen Geschirren gestandener Butter genossen hatten. *)

Beispiele des Nachtheils hievon.

Navier ward den 4ten September 1774, zu Châlon-sur-Marne zu einer Familie von 9 Personen berufen, welche alle ein starkes Erbrechen und viele Leibschmerzen hatten. Einige von ihnen bekamen öfteren, andere gar keinen Stuhlgang; aber alle waren sehr matt und mit heftigem Kopfwehe geplagt; bei den mehrsten war der Puls klein, gedrängt und fieberhaft, besonders bei den Kindern. Da keine Seuche damals im Orte herrschte, wovon ein ganzes Haus erkranken konnte, und vor kurzer Zeit 6 Menschen an Arsenicum gestorben waren, so schöpfte der Arzt Verdacht, und brachte endlich, nach vielem Fragen, heraus, daß die Unglücklichen für gewiß an den Folgen von genossenem Gränspane litten. Die Hausfrau hatte Butter ausgelassen und dabei den Schaum davon auf die Seite gethan, um den Ihrigen einen Kuchen damit zu

*) Ephemerid. nat. cur. Vol. II. Obs. 73.

zu backen. Sie hatte sich zum Butteraussieden eines kupfernen Kessels, wie gewöhnlich, bedienet, als in welchem auch die Butter währendem Kochen keinen, aber sobald man sie darin kalt werden läßt, in kurzer Zeit vielen Grünspan ziehet, und dies um so viel mehr, als sie durch das Kochen ihre Gelindigkeit verlohren hat. Die Butter war ferner mit einem meßingenem Schaumlöffel abgeschäumet worden, und man hatte diesen bei dem Abschaume liegen gelassen, wo er reichlich mit Grünspan überzogen ward. Des andern Tages bediente man sich des unreinen Schaumlöffels zum Abschäumen der Suppenbrühe: diese, nebst dem Rindfleische, wurden genossen, und auch von dem Butterabschaume ward ein Kuchen gebacken und von einigen mitgegessen: worauf, nach 24 Stunden, alle oben beschriebenen Zufälle an diesen 9 Personen mehr oder weniger, nachdem sie Antheil an den Speisen genommen hatten, beobachtet, doch in Zeit von 8 Tagen sämmtlich wieder so geheilet worden, daß keine das Leben verlohren. *)

Auch die Wagen, worauf bei Krämern und Händlern die Butter abgewogen wird, können diese durch den Grünspan verunreinigen, welcher sich neben anzusetzen pflegt, wo nicht alles sehr reinlich gehalten wird.

*) Contrepoisons, l. c. p. 304. sqq.

Verfälschung. Die Butter ist auch schon verfälschet worden. Gaub hat bemerket, daß, als während einer heftigen Viehseuche in Holland, die Butter selten und theuer geworden war, einige gewinnsüchtige Leute so weit in ihrem Frevel gegangen, daß sie die Butter, um sie schwerer zu machen, durch beigemischtes Blei verfälschet haben. *) Das **Färben** der Butter mit gelben Rüben und dergleichen unschuldigen Dingen, ist keine eigentliche Verfälschung.

Scharfe Butter. Eine alte, ranzichte Butter ist eine ganz verwerfliche Waare. Daher sagt Jückert: „Die gesalzene Faßbutter, wenn sie lange im Pöckel gelegen, ist doppelt schädlich, weil sie noch dazu unsere Säfte verunreiniget und faule Schärfen erzeuget.„ **) Alles dieses gilt auch von der sogenannten Schmelzbutter, wenn sie zustark ausgesotten worden oder zu alt und harglich (scharf) ist. Dieser Fehler trift in Spitälern und auf Schiffen öfters ein. In Mönchklöstern, welche die Butter von Thüre zu Thüre betteln, und noch dazu in blechnen oder gar messingenen Büchsen sammeln lassen, wird zuweilen die eckelhafteste Butter gebraucht, wenn sie nicht eher ausgelassen worden, als bis der ganze Vorrath beisammen war, mittler Weile das mehrste davon in Verderbniß gieng.

Man

*) Harlemer Abhandl. I. Theil, I. Stück, S. 112. sq.

**) l. c.

Man kann nicht immer allen diesen Uebeln abhelfen. Zu Paris ist durch ein Polizeygesetz den Fischhändlern, Lichterziehern, Apothekern, Zuckerbeckern und andern, welche mit übelriechenden Dingen umzugehen haben, untersagt, mit Butter zu handeln. Und wenn diejenigen, welchen dergleichen Handel erlaubt ist, überführet würden, daß sie frische Butter, mit alter, oder diese mit andern Dingen verfälschet hätten; so verfielen sie, nebst dem Verluste aller ihrer Waare, in große Strafen. Pariser Verordnung.

Es ist demnach nöthig, daß die Polizey öfters bei Butterhändlern nachsehen lasse, ob ihre Waaren, von guter Eigenschaft, unverfälscht, und ihre Geschirre rein und unfehlerhaft seyen? Nöthige Aufsicht.

Um das Blei zu entdecken, welches, mit, oder ohne böse Absicht, die Butter verfälschet, kann man sich entweder der blosen Schwefelleber bedienen, welche alle Metalle schwarz niederschlägt, oder man gebrauchet das von Gaubius, in den Schriften der Harlemer Gesellschaft, den Holländern angerathene Mittel. Sympathetische Tinte zur Butterprobe.

Man nimmt 2 Loth Operment, und 4 Loth ungelöschten Kalk; jedes wird besonders zu Pulver gestoßen, sodann unter einander gemischt, in ein Glas gethan, und 24 Loth reines Regenwasser darauf gegossen; das Glas mit einer nassen Blase zugebunden, und 24 Stunden in einen warmen Ort gestellt, jedoch von Zeit zu Zeit umgeschüttelt.

Nach 24 Stunden läßt man es kalt werden, und nachdem es sich gesetzet, gieset man das klare, darüber stehende Flüßige, ab, und hebt es wohl verwahrt zum Gebrauche auf. Um geschwinder fertig zu werden, kann man es, anstatt nur ziehen zu lassen, auch kochen, wozu nicht mehr, als eine halbe Stunde erfordert wird.

Nun wird ein wenig von der verdächtigen Butter in eine Tasse, oder in einen gläsernen, oder auch steinernen Mörser gethan; man gieset 8 bis 10 Tropfen gedachter sympathetischen Tinte dazu, rühret es mit einem reinen Holze, oder besser, mit einem gläsernen Stäbchen wohl um: so wird die Butter, wo sie bleiartig ist, der Weinprobe oder jener Tinte sogleich eine schwärzliche Farbe geben. *)

§. 4.

Von Käsen.

Wegen dem Verkaufe der so allgemein beliebten Käse, wogegen die Aerzte sich umsonst aus theoretischen Gründen auflehnen, wo die Erfahrung lehret, daß ganze Provinzen sich zum Theile von Käse erhalten, kann die Polizey folgendes zu veranstalten suchen.

Käse

*) Abhandl. aus der Naturgeschichte, praktischen Arzneikunde und Chirurgie aus den Schriften der Harlemer und anderer Holländischen Gesellschaften, I. Band, S. 33. Models kleine Schriften, S. 21. 22.

Käse von ungesunder Milch, haben immer einen großen Verdacht gegen sich. Und wenn sie aus einer, von giftartigem Futter gezogenen Milch bereitet worden; so äusseren solche gleiche Wirkungen. *) Da wir aber aus so mancherlei Gegenden diese Waare zu ziehen pflegen; so findet sich in diesem Verdachte ein großer Grund, den Abgang inländischer Käse überall mehr zu befördern, und jenen der fremden zu erschweren: ein Vorschlag, welchen schon von Sonnenfels gemacht hat. **) Vor allen Ländern hat die Schweiz den guten Ruf, daß sie, durch eine kluge Polizey, die mehrsten Seuchen von ihrem Melkviehe abzuwenden wisse; und daher trift die Ahndung einer ungesunden Waare, die Schweizerkäse, welche sich schon durch andere Vorzüge empfehlen, selten, oder nie. Sobald bekannt ist, daß in einem Lande eine sehr sterbliche Seuche unter dem Hornviehe herrschet: so ist es eine Gewissenssache, die Einfuhre der Käse, besonders der jüngeren, aus demselben, ferner zu gestatten, und noch lange klebt dieser Waare ein billiger Verdacht an, wenn schon die Krankheit erloschen ist.

Von solchen die aus ungesunder Milch bereitet werden.

Es wäre daher gut, daß man überall bei einreissender Viehseuche, das Käsemachen bis zur besseren Zeit einstellte und auch den Verkauf frischer Waare,

*) Targioni raggionamenti.

**) l. c. I. Theil, §. 194.

Waare, ohne besonderes Zeugniß, wegen noch nicht in dieser oder jener Melkerei eingerissener Krankheit, aufhöbe. So schwer es auch ist, den Beweis zu führen, daß ein Käse von kranker Milch, das Uebel wirklich auf Menschen fortgepflanzet habe; so ist doch alle vernünftige Vermuthung gegen dessen Gebrauch und es ist immer zu befürchten, daß dergleichen Speise wenigstens das Vehiculum der Kontagion, in Rücksicht des Viehes gesunder Gegenden seyn könne. *)

Zubereitung der Käse in metallnen Gefäßen.

Herzogl. Mecklenburgisches Verbot derselben.

Aus dem **Mecklenburgischen** ward vor mehrern Jahren gemeldet: daß auf den Genuß gewisser, von einem **Käsejuden** zu **Großenlukner** auf den Markt nach **Gustrow** gelieferten saueren Käse, alle Käufer mit Erbrechen, Gichtern, und andern üblen Folgen heimgesuchet worden wären. Doktor **Brunn** beschuldigte hiebei die **kupfernen** Gefäße, worin die Käsemasse gestanden hatte: und hierauf ward von der Regierung aller Gebrauch **kupferner** Gefäße bei Verfertigung der Käse, untersagt. Herr Leibarzt **Zimmermann** bezweifelt diese Ursache, und sieht überhaupt die **kupfernen** Kuchengeräthe, nach den Ellerschen Versuchen, für weniger bedenklich an. **) Ich werde diesen Gegenstand unter einem andern Abschnitte umständlich untersuchen; halte aber

*) Man sehe die §. 2. angeführte Verordnung der Reichsstadt **Frankfurt**.

**) Von der Erfahrung, II. Theil, S. 283.

aber schon hier für nöthig zu erklären: daß ich das Mecklenburgische Verbot in Rücksicht der Käse, die in metallenen Geschirren zubereitet werden, für heilsam und nöthig ansehe.

Von zuscharfen Käsen.

Je fetter und älter die Käse sind, um so eher schaden sie, und werden wegen dem Ranzichtwerden des thierischen Oels ungesund. Boerhave erwehnet eines so scharf gewordenen fetten Käses, daß er Lippen, Zahnfleisch, Zunge, Gaumen und Schlund entzündete. *) Obschon nun die Polizey sich mit so genauer Beurtheilung dieser Waare nicht abgeben kann; so muß sie doch veranstalten, daß keine ganz verdorbene Käse öffentlich feil geboten werden. Der Geschmack, auch des gemeinsten Volkes, raffiniret so sehr in dieser Speise, daß man immer die schärfsten Käse am leichtesten los wird, und offenbar faule Waare geht reissend ab, weil sie mehr die Zunge (und in gemeinen Schenken mehr zum trinken) reizet. Dergleichen Speise ist eine gewiß nicht geringe Ursache der Krankheiten des Landvolkes, dessen Säfte durch die viele Arbeit und Hitze des Sommers so leicht in Fäulniß gehen und immer durch dergleichen faulen Stof der Auflösung näher gebracht werden. Ich will die, jedem faulen Käse eigenen Würmer eben nicht als eine gewisse Ursache seiner Schädlichkeit anführen: man weiß,

Neigung derselben zur Fäulniß.

*) Element. Chemiæ, T. II.

weiß, daß diese Thierchen daselbst nicht erzeuget, sondern nur ausgebrütet werden, nie aber in unserem Körper wieder Würme hervorbringen können; allein dieselben geben doch immer den hohen Grad des Verderbnißes jenes thierischen Speisemittels an, und es gehöret eine glückliche Anlage dazu, dasselbe in die Länge ohne gewisses Nachtheil fort zu genießen.

Man muß also dergleichen Käse, besonders die gemeinen kleinen Kuhkäse (Handkäse) welche bis zur gänzlichen Fäulniß eingesalzen werden und oft der schärfesten Lauge gleich kommen, auf öffentlichen Märkten aufheben lassen, und den gemeinen Gastgebern und Wirthen verbieten, durch eine so verderbliche Lockspeise, ihre Gäste zum trinken zu reizen.

Gewürzartige Käse.

Die sogenannten Schabzieger- und Kräuterkäse verdienen, da sie wegen der vielerlei hitzigen Kräutern mehr einem Apothekerprodukte, als einem Nahrungsmittel gleichen, gänzlich verbannt zu werden.

§. 5.

Von Eiern.

Endlich habe ich hier noch von Eiern, als von einem allgemeinen fürtreflichen Nahrungsmittel aus dem Thierreiche, zu reden, in so weit die Polizey darauf zu achten hat. Da diese natürliche und selbst von mehrern Thieren gesuchte, Speise

von Menschen nicht verfälschet werden kann; so kömmt es blos darauf an:

Erstens, daß es in Städten, besonders in großen, wo der Aufwand an Eiern gar sehr beträchtlich ist, nie an Vorrathe fehle. Zu solchem Ende hat 1767 und 1775, der König in Preußen befohlen: daß sich der Landmann in den Provinzen, welche große Städte haben, mehr als bisher auf die Federviehzucht und den Eiergewinn legen solle; weswegen auch nachher verordnet worden, daß die Unterthanen der Domainengüter, den schuldigen Hünerzehend nicht mehr in Gelde, sondern in Natura, entrichten sollen. *) Vor diesem, scheint es, hat man wirklich auf dem Lande mehr Geflügel unterhalten und folglich mit Eiern einen größeren Handel in die Städte getrieben: da noch die mehrsten alten frommen Stiftungen und Klöster ihren Hünerzehnden in Natura beziehen, viele Gegenden aber unter diesem Namen ein gewisses in Geld abbezahlen müssen.

Nöthiger Vorrath.

Königl. preussische Verordnung.

Zweitens, daß bei einer sich äussernden heftigen Seuche unter den Hünern, der Gebrauch von Eiern aus der angesteckten Gegend, nur mit vieler Vorsichtigkeit gestattet, hingegen, wo es erforder-lich

Verdächtige Eier.

*) Beiträge zur Finanz-Litteratur in den preußischen Staaten, 3tes Stück.

lich scheint, der Handel mit gesunder Waare erleichtert werde. *)

Faule Eier.

Drittens, daß keine zu lange aufgehobene, faule Eier absichtlich zu Markte gebracht werden. In jeder Küche wirft man zwar solche unbrauchbare Speißwaare hinweg; allein, so ist der Mittelmäßige gezwungen, sich an einer gesunden Speise abzubrechen, weil er für das dazu bestimmte Geld nur sehr wenig brauchbares erkaufen konnte.

Die Polizey muß folglich öfters, auf öffentlichem Markte, eine gewisse Menge von Eiern untersuchen, und, wenn sie gut sind, bezahlen, wenn aber über ein Drittel darunter faul und verdorben sind, dieses, mit Hinwegnahme des ganzen Vorrathes, hinweg werfen lassen.

Besorgung dieses Gegenstandes zur Fastenzeit.

Viertens, daß alles dieses besonders zu der, in katholischen Ländern üblichen Fastenzeit, wo die Eier einen Hauptartickel der allgemeinen Kost ausmachen, wohl befolget werde. Da zu solcher Zeit die Eier so unentbehrlich sind: so wird von vielen ein großer Vorrath schon im vorhergehenden Sommer auf verschiedene Weise aufbewahrt; und nun findet sich oft unter einem Dutzend Markteier

*) Man sehe in dem ersten Abschnitte die genuesische Verordnung wegen kranken Hünern §. 20.

eier, kaum ein Paar, das zu geniesen wäre. Da nun zu solcher Zeit ein einiges Ei in volkreichen Städten manchmal auf einen halben Groschen zu stehen kömmt: so läßt sich leicht die vorzügliche Theurung der **Fastenspeisen** vor dem Fleische, auch schon aus diesem einzigen Artickel beurtheilen. In einigen **christlichen** Gegenden werden sogar die Eier, so wie **Butter** und **Milch**, weil sie thierischen Ursprungs sind, zur Fastenzeit zu speisen verboten. In solchen wird also mit **Baumöle** geschmelzt: von dessen erforderlichen Eigenschaften ich anderwärts reden werde.

Eine französische Verordnung vom 1ten April 1726, vermöge welcher in solchen Zeiten das **Fleisch**, von Aschermittwoche an, bis auf den Osterabend, nur unter öffentlichem Rathhause verkauft werden darf, verbindet auch die Eierhändler, ihre Waare nur zum **Gebrauche kränklicher Personen**, an bestimmten Orten, und unter der Aufsicht des Magistrats, zu verkaufen. *) Französische Verordnung.

Ich will über diese Verordnung keine beleidigende Anmerkung machen, und wiederhole blos noch dahier, was ich anderwärts schon gesagt habe: nemlich daß das **Färben** der sogenannten **Ostereier**, wegen den bis in das **Weisse** dringenden, manchmal ungesunden Eierfärben.

*) Code de Police, Tome I. p. 44.

den Farben, der Gesundheit der Jugend schädlich seye; und überhaupt gehen durch diesen alten Gebrauch, sich solche Geschenke zu machen, so viele Eier darauf, daß diese Waare um solche Zeit nothwendiger Weise im Preise steiget, wobei sich noch die Kinder von dem Genuße harter oft schon alter Eier, manche Magenbeschwerden und üble Folgen zuziehen. *)

---

*) Ein seltsamer Gebrauch ist es doch um denjenigen, welchen ich in mehrern hieländischen Gegenden beobachtet habe: daß nemlich eine jede Hausfrau, einem nicht über ein Jahr alten Kinde, wenn es das erstemal zu ihr zu Besuche getragen wird, ein ungesottenes frisches Ei verehre, um dadurch, wie man sich, ich weiß nicht woher, einbildet, bei diesem Kinde das Zahnen zu erleichtern.

Der

Ersten Abtheilung,

Dritter Abschnitt.

Von Besorgung der Fischnahrung.

§. 1.

Diejenigen Thiere, womit der Schöpfer zu unserer Nahrung, in süßen und salzigten Wassern über zwei Drittheile der Erdekugel in so grossem Ueberfluße bevölkert hat, und deren Genuß allgemeiner, als je eines andern Nahrungsmittels unter allen Völkern ausgebreitet ist, verdienen alle mögliche Aufmerksamkeit der Polizey. Die Fische, größten Theils der Stimme beraubt und unfähig, sich bei härterer Behandlung dadurch unser Mitleid rege zu machen, müssen lange von den ersten Menschen geschlachtet und verspeist worden seyn, ehe diese noch den Gedanken vertragen konnten, einem winselnden, ihnen näheren Thiere grausam den Stahl ins Herz zu stoßen. Ihre Menge, die Leichtigkeit, solche ohne große Reisen und mühsame oder gefährliche Versuche, meistens vor der Hütte zu erhaschen, welche die Menschen immer nahe an Flüssen aufschlagen mußten; alles dieses macht, daß der Genuß von Fischen in vielen Ländern weit älter ist, als jener des Fleisches. *) Noch giebt es Gegenden, wo jene

Allgemeinheit der Fischnahrung.

*) S. v. Haller, Element. Physiol. T. VI. Lib. XIX. §. V.

jene allein, oder doch als Hauptspeise genossen werden. Die Neger an der westlichen Küste von Afrika trocknen die kleinen Fische, wie die Sardellen, stossen solche in hölzernen Mörsern zu einem Teige, woraus sie 3 pfündige Kugeln machen und selbige das ganze Jahr hindurch aufbehalten. Ein wenig von diesem Fischbrode reichet ihnen weit.

Solches Brod wird bald mit Reiß, bald mit Korn gekocht; und Moore sagt, er habe öfters mit gutem Appetite davon gegessen. *) In Sibirien, sagt der ältere Gmelin, werden verschiedentlich die trocknen Fische für Brod gespeiset; **) und die Lappländer machen ein solches sogar aus den Knochen dieser Wassereinwohner. ***) Unter den Katholicken ist die Niederlage unter den Fischen, wegen der vielen Fasttage, die über ein Drittel des ganzen Jahrs, in den mehrsten Klöstern über die Hälfte, und in sehr vielen die ganze Lebenszeit hindurch, beobachtet werden müssen, gewiß sehr beträchtlich, und größer als selbst bei den Griechen: denn diese dürfen auf ihre Fasttage keine Fische, sondern nur Hausenrogen, Schnecken und Krebse essen. ****) Selbst bei einer tödtlichen

*) Allgem. Historie aller Reisen, II. III. Band, S. 308.

**) Reisen durch Sibirien, III. Theil.

***) *Encyclopedie* v. humaine, p. m. 824.

****) Die der griechischen Religion ergebenen Russen und Armenier sollen doch, nach bessern Berichten, in der Fasten alle Arten von Fischen mit Oel zubereitet essen dürfen. Sogar in der Charwoche, wo sie weder Butter, noch Eier essen

lichen Krankheit, wird den Nestorianern und Jacobiten weder Fleisch, Eier, noch Milch oder Butter zu speisen gestatttet. *) Die alten Römer hielten ihre heilgen Gastmale, zur Ehre der Götter, von Fischen, und Plinius hat uns ein Gesez des Numa aufbehalten, welches das älteste aller römischen Aufwandgesetze ist, und die Gattung der Fische bestimmt, welche bei solcher Feierlichkeit gespeiset werden durfte. Das Gesez ist folgendes: Pisceis. quei. squamosei non sient. nei. poluceto. squamosos omneis. præter scurom. poluceto.**) Dieses alte Speisegesetz hat mit den mosaischen Verordnungen sehr vieles gemein, und die Sparsamkeit des Numa, welcher dem gemeinen Volke durch diese Verordnung die Unkosten bei dergleichen Gastmalen erleichtern wollte, ***) war gewiß die Hauptursache nicht, warum die weniger gesunden unschuppichten Fische, bei solchen nicht gestattet waren.

essen sollen, besteht ihre Kost in Fischen, trockenen Gemüssen, Schwämmen u. d. gl. mit Oel zubereitet. Der Hausrogen, oder wie ihn die Russen heißen, der Caviar, ist eine zu leckere und kostbare Speise für die gemeinen Russen: indem das Pfund guten Caviars öfters auf 20 Kopecken kostet. Auch Schnecken und Krebse sollen in mehreren Provinzen Rußlands nur auf die Tafel begüterter Leute kommen.

*) Niebuhrs Reisebeschreibung II. B. S. 356.

**) *Fulvius* ursinus in Notis ad *Festum.*

***) Frid. *Platner* de Legibus Romanorum sumptuariis, Lips. 1751. cap. I.

§. 2.

Auch faule Fische werden begierig verzehrt.

Hieraus folget wohl: daß die Fische, wenn man sonst nur daran gewöhnt ist, und die Wahl unter den Guten hat, eine gesunde Kost ausmachen; und daß sie von den alten Aerzten, auch vor dem Fleische, denjenigen gestattet wurden, welche vor der Krankheit viele Fische zu speisen pflegten, ist nicht unbekannt. *)

Daß aber so viele Völker auch dann noch an diesem Nahrungsmittel einen Geschmack finden: wenn die Fische bereits in Fäulung übergegangen sind; dies würde man, ohne die Erfahrung, um so weniger gedacht haben, als überhaupt die Fäulniß bei Fischen weit aaßhafter und unausstehlicher ist, als bei anderem Fleische, und wir Europäer sogar von dem Geruche fauler Fische nach ausgetretenem Gewässer, bei groser Hitze, oder wenn solche vom Meere auf den Strand geworfen worden, heftige Krankheiten entstehen sehen. Die Bewohner der Goldküste lassen ihre Fische 5, bis 6 Tage verfaulen, ehe sie solche speisen. **) Im Königreich Arrakan, ißt man keine Fische, ehe sie faulen. Hieraus wird nun eine Tunke verfertiget und mit andern Fischen vermischt. Die Armen gebrauchen hiezu so stinkende Fische, daß ein Ausländer in Ohnmacht versinken möchte. ***) Die Neger an der westlichen Küste

*) Hieronymi *Mercurialis* de Potionibus ac eduliis antiquorum mantissa; Edit. *Gronov.* græc. antiqu. Vol. IX.

**) Allgem. Histor. aller Reisen, IX. B. c. VIII.

***) Allgem. Reisebeschreib. X. B. S. 67.

Küste von Afrika, trocknen die kleinen Fische, und zerschneiden die großen, als den Grünfisch: weil sie aber dieselben nicht einsalzen, so werden sie, bevor sie dörren, stinkend; ohne daß sie deswegen verworfen würden. *) Zu Rio Fresko, wo die Hitze des Tages über, sogar auch im Christmonat unnatürlich ist, wird eine ungeheuere Menge den Sardellen ähnlicher Fischchen gefangen, in den Sandhügel eingescharrt und darauf herum gestreut, damit sie vorher faulen und einen gewissen nitrösen Geschmack erhalten, welchen das Volk sehr liebt. **) Commodore Byron sah auf seiner 1764, 65, um die Welt gemachten Reise, an dem Cap Monday Leute, welche ein großes Stück Wallfischfett bei sich hatten, das unerträglich stank; einer davon zerriß es mit seinen Zähnen, und gab es hernach an die andern herum, die es begierig aufzehrten. ***) Auch die Isländer essen gewiße Fische nur, wenn sie anfangen zu faulen. ****)

§. 3.

Unter uns sind diese Versuche ohne großes Nachtheil nicht nachzuahmen. Acht Personen, schreibt Tissot, aßen von einem verdorbenen Fische, und wurden sogleich von einem bösartigen Fieber ange- Schaden davon unter uns.

 griffen

*) Histor. aller Reisen, III. B. S. 206.

**) Ebendas. II. S. 300.

***) Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere, I. Theil, S. 23.

****) Zückert l. c. S. 72.

griffen. Fünf starben daran, ohngeachtet aller Bemühung der geschicktesten Aerzte. Ich weis wohl, sagt Zückert, daß viele gemeine Leute todte Fische essen, weil sie solche wohlfeil kaufen können. Es schadet auch nichts, wenn der Fisch, sobald er gestorben ist, gekocht wird; aber wenn er einige Tage todt gewesen, so ist er eine wahrhaftig pestilenzialische Speise *) Godefroy erwehnet in seiner Kronik, daß 1655, einige Menschen, welche todte Fische aus einem Weiher genossen hatten, eine pestilenzialische Krankheit bekommen haben. Unzer sagt: „Die „Aerzte haben bemerkt, daß zu der Zeit, wenn neue „Fische ankommen, und so wohlfeil werden, daß „sie der Pöbel in Menge kaufen kann, ganz eigene schlimme Krankheiten zu graßiren anfangen. „Wenn die Bewohner des Meerstrandes diejenigen „Fische geniesen, die bei der Ebbe auf dem Trocknen „liegen bleiben und sterben: so entstehen unter ihnen tödtliche Krankheiten und eine Art von Pest; „und dieser Ursache ist es vermuthlich zuzuschreiben, „daß Alexander der Große, nach Plinii Berichte, „den Ichthyophagis oder denjenigen Nazionen, die „blos von Fischen lebten, das Fischessen ausdrücklich verboten hat. Viele Nationen haben sie freiwillig verabscheuet, und sich ihres Genusses begeben." **) Lentilius hat die Erfahrung aufgezeichnet, daß man Fische welche aus Mangel der Luft,

*) l. c S. 273.

**) Der Arzt, 95. Stück.

Luft, in Teichen, unter dem Eise erstickt waren, hervorgefischt, eingesalzen, verkauft und verspeist habe, wovon sodann mehrere Krankheiten entstanden seyen. *)

§. 4.

Besonders von kranken Fischen.

Besonders nachtheilig aber muß der Genuß von Fischen seyn, wenn, wie zuweilen zutrift, dieselben an epidemischen Krankheiten leiden. **) Als zu Konstantinopel durch die vielen Heere von Heuschrecken alle Pflanzen aufgezehret worden, und die Noth am höchsten gestiegen war, so sahen sich viele Menschen gezwungen, sich von Fischen und Schaalenthieren zu nähren, welche überall den Tod ausgebreitet haben. Es fand sich aber, daß dieselben mit einer ansteckenden Seuche behaftet waren: denn als man die kranken Fischspeisen Hunden, Katzen und Hünern vorlegte, so starben diese eine Viertelstunde nach deren Genuß und bewiesen dadurch die Ursache der allgemeinen Seuche unter dem Volke. ***) In den Abhandlungen der königlich schwedischen Akademie der Wissenschaften sind Anmerkungen über die aussätzige Krankheiten der Norweger, welche von dem häufigen Genusse der aussätzigen Fische entstehen. Es ist der scheuslichste, mit Beulen und Ritzen und Geschwüren versehene Aussatz, womit mancher Norweger sich 12 bis 14 Jahre plagen muß. Diese Fische, die dem Aussatze am meisten unterworfen sind, und

*) In Eteodr. p. 226. 233.

**) A. N. C. Dec. 3. obs. 171. ann. 5.

***) Gazette salutaire, 1779. Nro. 40.

und solchen dem Menschen mittheilen, sind die Lachsforellen und Goldfische. Diese Fische, sagt Zückert, sind alsdann mehr als natürlich fleckigt, haben Knoten in den Eingeweiden und an der Brust, und diese Knoten sind gemeiniglich voller Wärme. Das Fleisch dieser Fische wird schuppicht und bleich, und das Blut so dick, daß es nicht fließen will. *) Die Salmen sind, wie Zimmermann warnet, überall mit Blasen bedeckt, wenn sie ihre Eier geworfen haben. Daher verfielen ehmals die Irrländer, die sie, dem ohngeachtet, speisten, in den Aussatz, so wie die Egypter zu Großcairo von dem Gebrauche der faulen Fische aus dem Nilstrome und den faulenden Wässern vieler Seen, in die Elephanthiasis. **) Man hat gefunden, daß Fische, welche in engen Behältern und Teichen, auf morastigem Grunde erzogen wurden, überhaupt mehrern Krankheiten unterliegen, geschwinder abstehen, und, wie es ihr mehr schleimichter Bau erwarten läßt, weit eher faulen, und den Menschen schädlicher werden. Sogar in dem Chiemser See in Bayern herrschet schon seit 35 Jahren unter den Hechten eine Seuche. ***) Wenn langsame und sumpfichte Bäche oder Flüsse mit Eis oder Schnee bedeckt werden; so faulet bald alles Wasser

*) l. c. S. 272.

**) Von der Erfahrung II. Theil, S. 279.

***) Materialien zur Geschichte des Vaterlandes, dessen Geographie, Naturprodukte, Gewerbe in Baiern, Oberpfalz, ꝛc.

ser darin, und es erzeugen sich eine außerordentliche Menge von Würmern, bis endlich das Wasser weder zum Kochen, noch zum Brauen dienlich mehr ist. Alsdann werden die Fische krank, und können vor Mattigkeit nicht mehr wider den Strom schwimmen. Es ist alsdann leicht, eine große Anzahl solcher Fische zu fangen: aber die mehrsten sind todt, oder am Abstehen. Die Bartsch in Schlesien, liefert eine Menge dergleichen Fische, mit deren Verkauf man sich eilen muß, wenn sie nicht unter den Händen sterben sollen. Nun will man zwar von keinem Beispiele wissen, daß je der Genuß solcher Fische jemanden geschadet hätte; allein, da man nicht läugnen kann, daß ihr Geschmack schlechter und schlammigter, ihre Farbe aber gelbe und matt seye; *) so bleibt doch der Genuß solcher kranken Eswaare wenigstens verdächtig. Noch mehr muß dieses in Flüssen Platz finden, die im Sommer weniges Wasser haben, welches sich auf fast unsichtbarer Weise durch vieles Schilf und mannshohen Morast durcharbeiten muß; wobei die Fische aller Bewegung beraubt werden. Der Gestank von dergleichen Lachen und den Millionen Pflanzen und Würmen, welche darin verfaulen und die Luft auf eine große Strecke davon vergiften, lassen schon zum voraus auf den Werth der daraus gefangenen Fische schließen, und die Nothwendigkeit einer öfteren Ausräumung, des Bet-

tes

*) Oekonomische Nachrichten der patriotischen Gesellschaft in Schlesien, 1779. 1 Stück.

tes von so schädlichen Behältern errathen, wovon unten ein mehreres gesagt werden solle. Auch Spielmann hat die Anmerkung des Galenus bekräftiget, daß Fische, die man dicht bei großen Städten, aus welchen viel Unflath in den Fluß geworfen wird, fängt, weniger gut sind, als andere. *)

§. 5.

Von giftartigen Fischen.

Aber noch größerer Schaden hat sich bei den gehäuften Versuchen, immer mehrere Arten von Fischen in die Küche zu bringen, geäusseret. Man hat das Fleisch gewisser auch nicht sonderlich krank scheinender Fische, bald tödtlich, bald sehr gefährlich befunden. Auf Isle de France werden einige Fische, wie die Alte, und der Papagey, aus dem Geschlechte des Labrus, zu gewissen Zeiten giftig, weil, nach Munier's Meinung, dieselben alsdann die vielen ätzenden Vielfüsse fressen, welche in gewissen Monaten aus den Korallgewächsen quellen. **) Auf der Havana ist der Verkauf derjenigen Fische, welche man Ciquatos nennt, verboten: weil durch deren Genuß die sogenannte Ciquatera mitgetheilet wird, welcher Krankheit eine gewisse Gattung von Fischen mehr als alle andere unterworfen seyn solle. Man darf nur ein einziges mal von den angesteckten Fischen essen, so wird man gleich von dem Uebel be-

*) Instit. Materiæ medicæ, p. 162.

**) *Roziers* Observations sur la Physique, &c. 1774, Mois de Mars.

befallen. Die Krankheit des Fisches schreibt man einer gewissen Frucht (Manzanilla) zu, deren Wirkungen giftig sind. Man erkennet die giftigen Fische daran: daß sie gelbe Zähne haben, und wenn man, während daß sie gesotten werden, ihnen ein Stück Silber in das Maul steckt, nimmt es die Farbe von Kupfer an. Die Wirkung des genossenen Fisches besteht in einem allgemeinen Eckel, heftigen Schmerzen der Gelenke und Glieder; Bleiche, Abnahme und Erschlaffung des ganzen Körpers, so wie auch, wenn dem Uebel nicht vorgebeugt wird, der Tod. *) Lord Anson hatte in seiner Beschreibung der Tinian-Insel im Südmeere, vor dem Genuße eines dortigen Fisches gewarnet. Commodore Byron, welcher nach ihm diesen Ort besuchte, folgte dem Rathe nicht; nahm das Wort Ueberladen in buchstäblicher Bedeutung und glaubte, es hätte nichts zu sagen, wenn die Leute nur mäßig davon speißten. Allein es fand sich, daß alle, die nur davon gekostet hatten, bald darauf gefährlich krank wurden. **)

In dem morgenländischen Meere von Indien giebt es eine Gattung von Vielfüssen (Zoophyti) welche man Holothuria nennt, und die von so beissen-

*) Don Antonio de Ulloa, physikalische und historische Nachrichten vom südlichen und nord-östlichen Amerika, I. Theil, S. 164. 65.

**) Geschichte der Seereisen nach dem Südmeere; I. Theil, S. 41. 42.

beissender Schärfe sind: daß sie wie Feuer diejenigen Hände angreifen, welche sie unbehutsam berühren; wenn nicht sogleich zerstoßener Knoblauch in Wasser eingeweicht, aufgelegt wird. Bontius verfiel selbst aus dieser Ursache vor Schmerzen in ein Fieber. Dieser Vielfüsse bedienen sich die Chinesen, um ihren Reißbrandtwein, welches jedoch durch Gesetze verboten ist, schärfer zu machen: eine Sache, die den Holländern manche Krankheit zuziehen soll. *) Die Krampffische haben, als sie, gesotten, von einigen Personen aus Neugierde gekostet wurden, nach dem Zeugniß von Walsch, denselben ein Uebelseyn verursacht, obschon er deswegen nicht der Meinung ist, daß er immer eine ungesunde Speise seye, und daß der Gesundheitsrath zu Venedig mit Grunde dessen Verkauf auf öffentlichem Markte verboten habe. **)

Giftartige Theile von gesunden Fischen.

Ferner giebt es auch gewisse Theile von sonst gesunden Fischen, welche verdächtige und giftartige Wirkungen äussern. An der Wolga wird der häufige Rogen von Barben und Brassen, weil man ihn aus Erfahrungen für nachtheilig erkennt, nicht gespeiset, sondern den Gänsen und anderem Geflügel Preiß gegeben. ***) Auch von unsern Barben (Cyprinus Barbus L.) sollen die Eier Eckel und Erbrechen

*) Lochneri. Belilli Indicum, C. II. p. m. 19.

**) Medicinische Commentarien, 4. Band, S. 49.

***) Pallas Reisen, I. Band, S. 93.

brechen verursachen, *) welches einige auch von den Eiern des Hechts (Esox Lucius L.) beobachtet haben wollen. **) Die Leber der Fische verursachet, auf den Hebridischen Inseln, durch die Schärfe ihres ranzichten Oels, den Aussatz. ***) Auf Minorka verursachen die Giftrochen und der Aquila Marina, mit den Stacheln in ihren Schwänzen, so wie der Scorpius, die Scorpæna mit den Stacheln in ihren Rücken, gefährliche Verwundungen, und die dortigen Fischer sind durch ein Gesetz verbunden, diese Stacheln abzuschneiden, ehe sie die Fische zum Verkaufe auf den Markt bringen: ****) eine Wirkung, welche zwar keinen Bezug auf die Anwendung des Fleisches solcher Fische haben, aber doch zeigen mag, daß der Polizey kein Umstand aus der Naturgeschichte gleichgültig seyn darf, wenn er eines Einflußes auf das Gesundheitwohl oder auf die Sicherheit der Menschen, fähig ist.

§. 6.

Vorkehrungen der Egypter, Juden und Muhamedaner wegen der Fischnahrung.

Dergleichen in allen Ländern gemachte Wahrnehmungen, mußten natürlicher Weise zu verschiedenen

*) S. *Spielmann*, Instit. Materiæ Medicæ, p. 165.

**) Ova (Lucii) nauseosa & cathartica esse, sunt qui asseverant; *Spielmann* l. c. p. 166.

***) *Haller*, Element. physiol. T. VI. p. 211.

****) Cleghorn l. c. S. 90.

nen Vorkehrungen Anlaß geben. Die egyptischen Priester, welche es mit einem, dem Aussatze äusserst ergebenen Volke zu thun hatten, verboten demselben den Genuß so vieler Fische: daß es sich endlich lieber gar an die blose Pflanzenkost hielt. *) Da sich der Priesterstand selbst ohne Ausnahme aller Fischnahrung enthielt; **) so mußte solch' ein Entschluß freilich dem Volke weniger Mühe kosten, als die Erfüllung verschiedner Lebensregeln, von Männern vorgepredigt, welche wir vielleicht erst gestern sich der Gelegenheit dreiste aussetzen sahen — krank zu werden. Die Juden, welche mit den Egyptern gleiche Nahrungsgesetze beobachten, durften überhaupt keine schuppenlose Fische essen: „Dieses sind die Thiere, die im Wasser leben, von „denen euch zu essen erlaubt ist: esset alles, was „Floßfedern und Schuppen hat.„ — „Was keine „Floßfedern und Schuppen hat, esset nicht; denn „es ist unrein.„ ***) Die näheren Ursachen solcher Bestimmungen sind uns zum Theile unbekannt; bei den Egyptern aber, wo so viele Hautkrankheiten herrschten, ward auf alles gesehen, und die Erfahrungen aller vorhergehenden Jahrhunderte, in Rücksicht auf die gesundeste Lebensart, benutzt:

so,

*) *Paw*, Recherches philosoph. sur les Egyptiens & les Chinois, Tome I. p. 130. sq.

**) l. c. p. 110.

***) Deuteron. 14. 15. K. 9. 10.

so, daß sogar die mehrsten Vögel, welche unbedingt von Fischen leben, der Nation zum Greuel wurden. *) Von allen Thieren, die in Wasser leben, speisen die Muhamedaner nur wirkliche Fische, und unter diesen, nicht alle. Diejenigen, welche als rein und eßbar gehalten werden, müssen, nach den Schriften der alten Muhamedanischen Theologen, lebendig mit einem Garne oder mit der Hand gefangen worden seyn, wenn sie von der Ebbe des Meers trocken gesetzt worden. Inzwischen werden doch auch, z. B. im Euphrat, Fische mit der Angel gefangen. Die Gelehrten sind unter sich oft uneinig, welche Fische zu genießen erlaubt seyen. Einige gestatten den Genuß von todtgefundenen Fischen, wenn sie noch nicht verdorben sind; andere verbieten solche. Niebuhr erinnerte sich nicht, bei den Fischern dieser Gattung lebende Fische gesehen zu haben, und vermuthlich pflegen sie solche sogleich zu tödten, um ihrem natürlichen Absterben, wovon sie unrein würden, zuvor zu kommen. **)

§. 7.

Nothwendigkeit gewisser Gesetze in Betref der Fischnahrung.

Man muß bekennen, daß diese Vorkehrungen, in so weit es die Lage erfordert, auch in jetzigen Zei-

*) Man sehe was ich oben, von Besorgung der Fleischnahrung, §. 2. gesagt habe.

**) Description de l'Arabie, p. 159.

Zeiten zum Theil befolgt, überhaupt aber die große Sorgfalt alter Völker in Bestimmung der gesundesten Lebensmittel, nachgeahmt zu werden verdienen. Es ist unverzeihlich, daß in manchen Städten, wo in Absicht auf die Schlachter gute Ordnung unterhalten wird, den Fischern ohne alle Aufsicht gestattet wird, alles zu Markte zu bringen, was ihnen einfällt, und todte, halbverwesete Waare, wenigstens ärmern Menschen, um einen geringen Preiß zu verhandeln. Dies gilt besonders für katholische Städte, in welchen doch der Aufwand von Fischen in Fastenzeiten so viel größer und allerdings unthunlich ist, dieser Gattung von Nahrungsmitteln gänzlich zu entsagen. Die Fischer können da meistens alle die listigen Handgriffe der gemeinen Schlachter, ohne Furcht einer Ahndung, anbringen, und unter der Hand mit der Gesundheit einer halben Stadt ihr Spiel treiben, wenn nicht in den Zeiten, wo sie in den Plaz der Fleischer treten, entweder die Polizey jezt ihre Aufmerksamkeit auf die Fischwaare verwendet, oder ein Mittel mit der Zeit getroffen wird, welches die Fische entbehrlicher macht.

§. 8.

Abgang derselben.

Ich hätte gewünscht, dahier eine in Betref der Fischnahrung gute Verordnung irgend einer am See gelegenen großen Stadt, wo meistens der Genuß von Fischen viel beträchtlicher ist, als mitten

im

im festen Lande, einrücken zu können; allein es ist mir eine solche nie schriftlich zu Handen gekommen.

Ich liefere daher, soviel sich aus einer trocknen Gegend liefern läßt, meine Gedanken über die Wassereinwohner, in so weit deren Genuß die Gesundheitspflege angeht.

Vordersamst scheint mir nöthig, allen heimlichen Verkauf von Fischwaaren in Häusern, und nicht öffentlichen Orten, zu hintertreiben: weil sonst der Polizey nicht möglich ist, diese Gattung von Nahrungsmitteln zu besorgen.

Der heimliche Fischverkauf muß eingestellet werden.

Dann muß auch der Polizey bekannt seyn, was für Fische in einer bestimmten Gegend vorzüglich genossen, welche am häufigsten, welche seltner, gefangen werden? Sie muß durch die inländischen Aerzte und Naturforscher die thierischen Produkte aller nahen Teiche, Flüße und Seen, genau bestimmen, und sich von jeder Gatttung den Gebrauch, Nutzen, oder Schaden bekannt machen lassen.

Die eßbaren Gattungen müssen der Polizey wohl bekannt seyn.

Der Verkauf der Fischwaaren muß allein durch verpflichtete Fischhändler, auf öffentlichen Märkten getrieben werden. In volkreichen Städten würde ich, wie bei den Schlachtern geschieht, einen Unterschied auch zwischen den Fischern machen. Die, welche ihre Waare aus stehenden Wassern, kleinen Seen, Weihern und Teichen herholen, müßten besonderer Aufsicht unterliegen, ihre Fische genau untersucht, und, wenn sie von Insekten angefressen, mißfarbig, in der Bewegung träge und matt be-

Es müssen blos verpflichtete Leute den Fischhandel treiben.

funden würden, sogleich in fließendes Wasser geworfen werden. Solche Fischhändler müßten überdies ein schriftliches Zeugniß vorweisen können: daß sie die aus diesem oder jenem Teiche gezogenen Fische, wenigstens einige Wochen lang, in einem Behälter oder Fischkasten, in fließendem Wasser aufbewahret haben, wodurch derselben Sumpfgeschmack verbesseret, ihr Fleisch zur gesündern Speise gemacht und den allenfalls erkrankten Fischen Zeit gelassen worden seye, entweder abzustehen, oder sich in gesunderem Wasser zu erholen. Diejenigen Fischer, welche aus fließenden Wassern, hellen Bächen, Flüßen, größern Seen, ihre Waare ziehen, dürften sich nie mit dem Verkaufe jener geringeren Fische abgeben; es würde ein billiger Unterschied in dem Preiße derselben gestattet, und den Händlern auf dem Markte ein besonderer Plaz angewiesen. In Seestädten werden die Seefische durch eigene Schlachter ausgetheilet und entweder frisch, oder eingepöckelt verkauft.

Todte Fische sollen nicht verkauft werden.

Der Verkauf todter Fische und Krebse, welche leztere der Fäulniß noch weit eher unterliegen, muß strengstens verboten werden. Zu Paris werden die Fische aus süßen Wassern, auf den Märkten untersucht, und was todt oder fehlerhaft befunden wird, zerhauen, und in die Seine geworfen. *) Selbst

*) Code de la Police, Tome I. Tit. IV. §. IV. p. 108. Dies geschieht an mehrern Orten, S. *Müllerus*, de Deo Legislatore medico, p. 22.

Selbst die gefrohrnen Fische verliehren vieles von ihrem nahrhaften Stoffe, und bei einfallendem Thauwetter, gehen solche um sehr viel geschwinder in Fäulniß. Diesem Uebel ist schwerer vorzubeugen, und die Fischer können sich des Vorwandes bedienen und abgestandene Fische mit unter verkaufen, wenn sie nicht dazu angehalten werden, ein glaubwürdiges Zeugniß aufzuweisen, daß ihr ganzer Vorrath noch vor wenigen Stunden bei Leben und munter gewesen seye.

Wenn die Fische im Laichen begriffen sind, so ist ihr Fleisch überhaupt verdächtig, und verdient, eben sowohl in Rücksicht auf die öffentliche Gesundheit, als wegen dem widrigen Einfluße auf die Fortpflanzung dieser nützlichen Thiere, zu speisen untersagt zu werden. Die Zeit, in welcher jede Gattung von Fischen ihre Rogen wirft, muß also ins allgemeine bestimmt, und von der Polizey der Fang und Verkauf einer solchen, ernsthaft untersagt werden. Auch Fische die im Laichen begriffen sind.

Die Fischer sollen wenn ihnen eine epidemische Krankheit unter den Fischen bekannt worden, sogleich davon die Anzeige machen: damit die Polizey in Zeiten das Uebel untersuchen, und dessen Ursache wenn sie von ihr abhängt, heben lasse, in solang aber den Verkauf und Genuß der kranken Fischgattung verbiete, bis man überzeugt seye, daß die Krankheit aufgehöret habe. Die Fischkrankheiten müssen angezeigt werden.

Von dem Hanf- und Flachsbeizen in Rücksicht auf die Fische.

Das Hanf- und Flachsbeizen, wovon noch anderwärts die Rede seyn wird, muß in keinen Wassern, vielweniger in Teichen und Behältern, worin Fische eingesperrt leben müssen, geduldet werden, da man aus vielfältigen Erfahrungen weiß, daß die daraus gezogene Beize, die Fische betäubet und krank macht. In den Herzogl. Braunschweigischen Landen ward ehmals befohlen: „Daß niemand Hanf, oder Flachs, in den Flüssen, Bächen „und Fischteichen beizen solle, damit das daraus „zu kochende Bier gut, die Fische gesund erhal„ten, und verschiednen Krankheiten vorgebogen „würde.„ *)

§. 9.

Vom Fischfange durch betäubende Mittel.

Verschiedne Menschen bedienen sich, um aller Fische, welche sich in einer gewissen Gegend eines Teiches oder Bachs aufhalten, auf eine leichte Weise habhaft zu werden, der Coccula orientalis officinarum, welche die Fische begierig verschlingen, und dann davon in einen heftigen Grad von Dummheit und Unthätigkeit verfallen, in welchem sie auf der Oberfläche des Wassers, wie Holz, umher schwimmen und hinweg genommen werden können. Die Amerikaner bedienen sich hiezu eines kriechenden Baums, welcher in Brasilien unter dem Na-

*) Verordnung vom 5ten Aug. 1681; vom 29ten April 1692, und vom 24ten Jul. 1721.

Namen Curninape bekannt ist. *) Auch die Muhamedaner pflegen zuweilen mit dumm machenden oder betäubenden Saamen, Fische zu fangen. **) Es war freilich lächerlich, von dieser Ursache den Ursprung der, unter den Amerikanern endemischen, geilen Seuche herzuleiten: da diese auch da, wo solche Gewohnheit nie Statt hatte, zu Hause war; allein man scheint doch zu weit zu gehen, wenn man alles Nachtheil von dieser Art Fische zu tödten, wenigstens unter uns, läugnen will; und die Polizey muß ohne Unterschied alle Fische, welche so gefangen wurden, untersagen.

§. 10.

Von Fischen welche nahe bei Bergwerken gefangen werden.

Auch jene Fische haben einen großen Verdacht gegen sich, welche in einer Gegend gefangen worden sind, in welche Blei- oder Kupferbergwerke abfließen. Wenigstens berichtet Percival aus der Erfahrung eines Arztes, daß hieraus für die Gesundheit Nachtheil entsprungen seye. ***) Die Fische müssen von dergleichen metallischen Abspülungen nothwendiger Weise an der Gesundheit Schaden leiden, und es ist immer rathsam, solche Ausflüße vorher eine gute Strecke weit fort zu leiten,

*) Encyclopédie, T. X. p. m. 377.

**) *Niebuhr*, Déscription de l'Arabie, p. 159.

***) Observations and Experiments on the poison of Lead, p. 33.

ten, ehe sie sich zum Nachtheil der Fische in einen Teich oder Bach ergiesen und daselbst erst sich läutern.

§. 11.

Von Räumung der Sumpfbäche zur Erziehung gesunder Fische.

Um aber noch mehr den Krankheiten der Fische vorzubeugen, so muß man genau das befolgen, was die patriotische Gesellschaft in Schlesien in Betref der Bartsch vorgeschlagen hat. „Dieser „Fluß, heißt es, gleicht mehr einem stehenden, „als fließenden Wasser; die Menge von Wasser„pflanzen, die auf ihrem unreinen schlammigten „Grunde wachsen, faulen unter dem Eise und brü„ten die Insekten früher aus, als sonst geschehen „würde. Dem Fischesterben vorzubeugen, wird „eine regelmäßige Ausräumung dienen. Ein da„durch kultivirter schneller laufender Strom, ein „reines sandigtes Flußbette, wird dem Wasser eine „schnellere fortgesetzte Bewegung geben; die Wasser„pflanzen werden nicht so häufig auf dem Grunde „wachsen; der Schlamm, welcher eigentlich nur aus „verfaulten Wasserpflanzen besteht, wird sich; und „mit beiden, die ungeheuere Menge von Insekten ver„lieren, und dann wird die Fäulniß des Wassers, wel„che den Fischen den Tod bringt (und ihre Vermeh„rung verhindert) nicht mehr wieder kommen. „Läßt man alsdann noch von Raum zu Raum „Löcher ins Eis hauen; so wird nichts mehr zu „befürchten seyn. Der Weydafluß kann den Nutzen „die-

„dieses Vorschlags beweisen: vor seiner glücklichen „Kultur, erschienen nach und nach, unter ähnlichen „Umständen, die beschriebenen Insekten (diese sind „hauptsächlich 1) der kleine Schürger, Notonecta „glauca Lin. F. S. No. 903; 2) Der Storch, Nepa „linearis Lin. F. S. No. 908; 3) Das Schäfel, „oder die Made, Oniscus aquaticus Lin. F. S. No. „2061; Der Fischwurm, Dytiscus marginalis und „Semistriatus Lin. F. S. No. 769, u. 770.) Das „Wasser ward faul, und die Fische starben. Nach „der Räumung aber kommen Schürger und „Störche nur einzeln; das Schäfel, welches den „höchsten Grad der Wasserfäulniß anzeigt, fast gar „nicht, als in stehenden Seen, die nur bei großem „Wasser einige Connexion mit dem Strom haben, „und die Fischwürmer können dem gesunden Fische, „der sich ihrer leicht erwehrt, keinen Schaden zu„fügen.„ *)

Nachtheile der vielen Fischteiche.

Es ist in der That Deutschlande, besonders bei der heutigen schwächeren Beschaffenheit seiner mehrsten Einwohner, wegen der Austrocknung der ungeheuern Menge stehender und fauler Fischteiche, so wie der fast jeden Rittersitz umgebenden Morastgraben, auch in Rücksicht auf eine gesundere Fischnahrung, Glück zu wünschen. Noch giebt es aber Gegenden, in welchen man den Vortheil des An-

*) Oekonomische Nachrichten der patriotischen Gesellschaft in Schlesien, 1779. 1tes Stück.

Anbaues solcher Sümpfe, vor der Zucht so elender Fische, nicht zu erkennen scheint, und wo des Sommers ganze Thäler voll Pfützen den abscheulichsten Gestank ausbreiten und die Luft, welche ohne dies, zwischen hohen Bergen eingeschlossen und von dem Zurückprellen der Sonnenstrahlen erhitzet, nur einer sehr eingeschränkten Bewegung fähig ist, auf eine große Strecke vergiften. Vor der Fastenzeit werden dann diese Teiche wechselweis gefischet, und die Fische in nahen Städten, nach deren Bedürfniß, geliefert, woselbst die frommen Einwohner sehen mögen, wie sie das Morastprodukt umschaffen und verdauen können. Es ist ein der Polizey würdiger Gegenstand um die Fürsorge, daß nirgend allzuviele Teiche unterhalten, oder doch daß zu bestimmten Zeiten dieselben ausgeräumet und dadurch zugleich der jährlich zunehmenden Fäulniß Grenzen gesetzet werden. *)

§. 12.

Von den Austern.

Unter den eßbaren Seethieren, verdienen die Austern unsere Rücksicht. Diese Lieblingsspeise der Europäer hat nicht selten an sehr übeln Zufällen unter ihnen Anlaß gegeben. Die Austern haben um die Zeit, wo sie ihre reifen Eier, oder Körner, welches bereits vollkommene Austern sind, von sich wer-

*) Ein mehreres wird hievon bei Gelegenheit des Artickels von öffentlicher Reinlichkeit, gesagt werden.

werfen, einen weißen milchigten Saft bei sich, wobei sie ungesund und unangenehm zu essen sind. Die ersten Monate im Sommer, sind diesen Verrichtungen zugewiesen, und im Junius sind diese Thiere von Eiern voll. In einigen Gegenden, als in Spanien, sagt **Unzer**, ist es sogar verboten, die Austern um diese Zeit einzulegen und öffentlich zu verkaufen, um die üblen Folgen zu verhüten, die sie verursachen, wenn sie von unvorsichtigen Personen genossen werden. *) In der That sind diese Thiere den Sommer über am meisten krank: das Zeichen davon ist, daß sie inwendig bläulicht sind, und kein vestes Wesen haben, sondern locker in der Schaale schlackern. Daher dörfen die Austern auch zu Paris, nach einem besondern Polizeygesetze, im Sommer, vom Monat May, bis in den September, nicht verkaufet werden. **)

Spanische und französische Anordnung.

Von grünen Austern.

Da auch die grünen Austern (Grönbarties) überall vorzüglich gesucht, und in besondern Behältern so lang aufbewahret werden, bis sie eine sehr grüne Farbe angenommen haben: so hat sich gefunden, daß unverschämte Händler, diese Farbe durch Mittel, die der Gesundheit schädlich waren, den Austern, um sie höher anzubringen, verschaft haben. **Zückert** erinnert, er habe sich sagen lassen, es gebe in Holland Leute, welche die gemeinen Au-

*) Der Arzt, 90tes Stück.

**) Vom 25ten April 1738.

Austern mit Grünspan färben, und sie für englische Grönbarties ausgeben; und Dr. Rosinus Lentilius führet ein Beispiel an, da durch solche verfälschte Austern eine ganze Familie sehr krank, und beinahe vergiftet worden. *) Schon bei den Römern wurden die Austern von Brundusium in den Lacus Lucrinus verschicket, wo sie vorzüglich fett und ansehnlich geworden seyn sollen. **) Vermuthlich war man da noch nicht leckerhaft genug, um bei einer Speise, sogar auch auf die Farbe zu sehen.

§. 13.

Von den Muscheln.

Eben so entstehen auch von den **Muscheln**, welche, besonders vom Volke, an der See häufig zusammen geraft und verspeiset werden, mancherlei Uebel. Man findet Menschen, welche sogleich nach dem Genuß der **Muscheln**, ein heftiges **Jucken** der ganzen **Haut** empfinden, worauf große Flecken zum Vorschein kommen, die Muscheln mögen auch frisch und gut gewesen seyn. Bisweilen entstehen Hitzblattern, Halsgeschwulst und Husten. ***) Diese Wirkungen vergehen nach einiger Ausdünstung bald wieder, aber sie zeigen doch eine **feine** Schärfe in diesen Thieren an, deren unbekannte **Erhöhung** leicht

*) Von Speisen aus dem Thierreiche; S. 155.

**) Paulus *Jovius* de Romanis piscibus; Cap. XLI.

***) Lorry, von den Krankheiten der Haut, I. Band, S. 68. II. B. S. 290.

leicht giftartig werden kann. Die sogenannten Niesmuscheln haben eine sehr giftige Wirkung wegen den ihnen anhangenden sehr kleinen Meersternen. Sogar Hunde, welche diese roh genießen, verrecken, und sie entzünden denjenigen Theil der Haut, welchen sie berühren. Durch das Kochen, besonders mit Essig, verlieren sie ihr Gift, und sie finden sich zu gewissen Zeiten in und neben den Muscheln. *) Es wäre sehr zu wünschen, daß diejenigen Arten genau bestimmt würden, welche der Gesundheit vorzüglich zusetzen. Vermuthlich sind es verschiedene Krankheiten, welchen die Muscheln zu gewissen Jahrszeiten mehr unterworfen sind, welche an den giftartigen Wirkungen Theil haben, die auf deren Genuß öfters beobachtet werden. **)

Die Polizey kann hier nichts thun, als daß sie, wenigstens in den heißen Monaten, den Genuß der Muscheln untersage, und dann noch besonders darauf wachen lasse, wenn wegen erfolgenden übeln Wirkungen, der fernere Genuß von Muscheln auf eine gewisse Zeit einzuschränken seye.

§. 14.

---

*) Gött. gel. Anz. Zugabe, 1779, 30. Stück.

**) S. *Behrens*, de Affectionibus a Mytulis in Oper. *Werlhofii* med. p. 591. sqq.

§. 14.

Von frischen Seefischen.

An Orten, welche nicht ferne von der See liegen, so wie in, auch mehr davon entlegenen, größern Stâdten, wohin die Lüsternheit der Reichen die mannigfaltigsten Meerfische verschicken macht, pflegt verboten zu werden, Fische schlechter Gattung, oder nachdem sie bereits verdorben sind, der Wohlfeile nach zu erhandeln, um solche zu dörren, oder eingepöckelt zu verkaufen, und verbotener ungesunder Aufgüße sich zu bedienen, um solche abzusalzen. Zu Paris müssen die Geschwornen öfters die Fischerläden besuchen, und nachsehen, ob sie keine verdorbene Waare, ob sie nicht alte eingesalzene Fische unter frischen verkaufen? . . Ob sie jene nicht mit Kalk oder auf andere Weise verfälschen, und verderbte Lacke in ihrem Hause unterhalten? Ob sie alte abgestandene Fische und verlegene Waare beibehalten und wieder zu Markte bringen? Die Meerspinnen und Krebse, die Scheelfische, ꝛc. äußern, wenn sie etwas ferne von der See verhandelt werden, schon deutliche Spuren der schädlichsten Fäulniß, oder sie sind doch schon so schlammig, daß, wenn es eben nicht etwas Ausländisches wäre, jedem Magen davor eckeln würde. Die Polizey muß also diejenigen, welche sich mit dem Handel solcher fremden, beim Verschicken durch die Veränderlichkeit der Witterung, so leicht verderblichen Waare abgeben, dazu anhalten, daß solche bei der Ankunft von dieser, jedesmal von der Po-

lizey

lizey einen Aufseher erhalten, welcher das Ungeniesbare sogleich beseitigen lasse und von Tag zu Tag nachsehe, ob nicht verdorbene Fische noch zum Verkaufe gebrauchet, oder schädliche Lacken angewendet werden um der schlechten Waare ein besseres Ansehen zu geben?

§. 15.

Von den Häringen.

Die Häringe, wovon in nordischen Gegenden so viele Menschen ihre Nahrung ziehen, sind eine gesunde Speise, wenn sie wohl gesalzen und gehörig eingepackt worden sind. Die Holländischen haben bisher allen andern den Vorzug streitig gemacht. Schweden suchet sich in leztern Zeiten in dieser Waare gleichfalls hervorzuthun, und es scheint nur ein damit unterlaufener Betrug zu der Fürstl. Würzburgischen Verordnung vom 7ten Merz 1766, Anlaß gegeben zu haben, durch welche die schwedischen Häringe und sogenanntes Hohlgut, als eine untüchtige, verdorbene, der menschlichen Gesundheit selbst schädliche Waare, ein für allemal schärfstens verboten, und der Befehl gegeben worden, dergleichen Häringe an den Grenzen des Hochstifts abzuweisen, oder die eingeschlichene Waare entweder ins Wasser zu werfen, oder auf andere Weise zum menschlichen Genuß unbrauchbar zu machen.

Die Häringe werden öfters von den Fischhändlern in größerer Menge angeschaft, als daß sie in einem Jahre alle verkauft und angebracht werden

könnten: und dann werden sie auch noch im nächstfolgenden Jahre öffentlich, oder unter der Hand, um einen geringeren Preiß an das Volk abgegeben, welches solche meistens rohe, und aus der Lacke verspeißt. Diese aber bekömmt bis dahin eine fast äzende Schärfe, und die Häringe sind so schmierig und eckelhaft, daß man sogleich sehen muß, wie solche, gleich dem zu alten Pöckelfleische jezt in eine weit nachtheiligere Fäulniß übergehen, als mit ungesalzenen Fischen geschieht.

Die Polizey muß also wenigstens vor dem eintretenden Sommer bei Krämern und Fischhändlern nachsuchen lassen, und solche verderbliche Eßwaare aufheben, damit sie nicht zum Nachtheil des Volkes nach dem Sommer durch allerlei verderbliche Handgriffe für frische Fische verkauft werde.

Und Bücklingen.

Die **Bücklinge** sind gleicher Aufsicht werth: denn sie gerathen durch das Alter in eine um so größere Fäulniß, als sie durch das Räuchern länger davon abgehalten und schärfer geworden sind.

Unsere Krämer und geringen Wirthe bedienen sich meistens gerne ihrer nach der Fastenzeit noch übrigen Häringe, um solche selbst zu räuchern und dann den Gästen und dem übrigen Volke um einen geringeren Preiß für Bücklinge zu verhandeln. Von dieser gröberen Art der Zubereitung eines, ohne dies schon schmierigen und halbverderbten Fisches, leidet die Gesundheit der Menschen, und dergleichen Unternehmen muß hintertrieben werden.

§. 15.

§. 16.

Von Stockfischen.

Die Stockfische, wovon jährlich eine so große Menge verspeißt wird, können, so lange sie trocken bleiben, lange aufbewahret werden; doch sind sie auch, besonders an feuchten Orten, der Verwesung unterworfen: wobei sie in Fäulniß übergehen und schadhaft werden können. Dieser brauchbare Fisch wird in katholischen Ländern so mannigfaltig benutzt, und macht, besonders in Klöstern, einen so wichtigen Theil der Nahrung aus; daß gewisse, in der Zubereitung angenommene Fehler, allgemein üble Folgen erzeugen müßten, wenn nicht die lezteren sich besonders darauf legten, ihre Stockfische selbst wohl zuzubereiten. Das **Einwässern** dieses Dörrfisches, womit derselbe zum Genuße vorbereitet wird., verdienet einige Behutsamkeit. Die Köche lassen ihn mehrere Tage in sehr kaltem Wasser liegen: und dies ist das sicherste Mittel solchen zu erweichen. Die Fischhändler lassen ihn lange in demselben **gefrieren**, oder sie bedienen sich eines **starken Kalkwassers**, um den Stockfisch recht zart, und in viele Schichten zerfallen zu machen. Das erste zerstöret einen großen Theil des Nahrhaften in demselben, das lezte aber, obschon das Kalkwasser so äusserst nachtheilig nicht ist, schadet vielen Menschen, bei welchen diese Lacke als Arznei wirket und sehr erhitzet: daher auch Zückert diese Art von Einbeizung nicht für die gesündeste

hielt. *) Zudem, so verbergen die Krämer dadurch leichter die Fehler des Fisches; und daher würde ich lieber diese beiden Arten der Einwässerung, wenigstens den Verkäufern ganz untersagen.

Der Laberdan, welcher nichts als der eingesalzene frische Stockfisch ist, wird beinahe auf gleiche Weise verdorben, und geht überdies leichter in Fäulniß über.

§. 17.

Beschluß dieser Abhandlung.

Dies sind ohngefähr die gewöhnlichsten Fehler der Fischwaare in unsern Gegenden. Ein Arzt welcher nahe an der See wohnet, wird leicht ergänzen können, was meinen Bemerkungen hierüber noch abgehen mag, und ich empfehle diesen Artickel wegen seiner Wichtigkeit, zur näheren Untersuchung.

---

*) Von Speisen aus dem Thierreiche; S. 115.

Der

Der

Ersten Abtheilung,

Vierter Abschnitt.

Von Besorgung der Pflanzennahrung.

Non igitur oportet nos in purgandis seminibus, quæ ad esum comparantur, esse negligentiores, persuasos, etiamsi noxam quæ quotidie fit, ob exiguitatem sensu non percipimus, attamen id, quod longo tempore coacervatur malum, denique erupturum esse.

Galenus, de Alim. Fac. Lib. I. C. 37.

§. 1.

Von der Pflanzenkost.

Die Pflanzennahrung, als die erste und natürlichste unter allen, verdienet wegen ihrer großen Ausdehnung, und weil sie eigentlich die grosse Volkskost ausmacht, einen besonderen Artickel. Ich übergehe den größten Theil der Geschichte der nach und nach aus dem Pflanzenreiche aufgenommenen Nahrungsstücke: theils weil sie nur Bruchstückweiß bekannt ist und jede Erdegegend ihre eigene hat; theils weil sie mit der mediciniſchen Polizey in keiner so nahen Verbindung steht.

§. 2.

§. 2.

Nothwendigkeit eines beständigen Getreidvorraths.

Wenn es nöthig ist, daß die Polizey dafür sorge, damit in Städten nie ein Mangel an Fleisch empfunden werde; so ist dieses noch vielmehr von denjenigen Nahrungsmitteln zu verstehen, welche der größte Haufen des Volkes, fast zu seiner gänzlichen Erhaltung, zieht. Das Publikum läßt sich im Nothfalle lang genug den Abgang des Fleisches gefallen: wenn es in großen Städten schon bei der blosen Ahndung eines ihm bevorstehenden Brodmangels sich alle Ausgelassenheiten gegen die Polizey gestattet. Die Fleischnahrung kann im Großen nur als Beilage angesehen werden, und wenn von eingerissener Hungersnoth gesprochen wird; so versteht jedermann sogleich den Mangel des Getreides und des daraus zu bereitenden Brodes darunter. Hunger und Seuche sind unzertrennliche Uebel und überall ist die Geschichte voll von Verwüstungen, welche der Getreidmangel hinterlassen hat. Dann sieht man ganze Schaaren von Elenden mit einem unerträglichen Heishunger sich auf rohe Nahrungsmittel, auf Wurzeln, Kräuter und unzeitige Baumfrüchte hinwerfen und den Magen mit den unverdaulichsten Dingen anfüllen. *) Die thierischen Säfte gehen,

*) Die Gelehrten von Tunquin rufen die Seelen derjenigen Verstorbenen an, die der Hunger getödtet hat. Jeden ersten Tag des Neumondes betteln sie Reis, kochen und

hen, weil sie durch gesunde Pflanzennahrung nicht ordentlich erfrischet werden, in Fäulniß; es entzündet sich ein glühendes Feuer in allen Adern; Entschöpfung, Schärfe der Galle, Verzweiflung, alles bereitet zu den fürchterlichsten Volkskrankheiten, zu faulen und Fleckfiebern und endlich zur Pest selbst vor. Zuerst, sagt Plutarch, schickte Gott unfruchtbare Jahre; dann folgte die Pest. *) Diese fand sich auch in dem macedonischen Heere ein, nachdem das Kriegsvolk sich einige Zeit von schlechten Nahrungsmitteln hatte erhalten müssen. **) Das nemliche äußerte sich unter den Römern. ***) „Was „für Kräfte in schlechten Nahrungsmitteln stecken, „beweiset die Pest, welche unter den mehrsten, dem „römischen Reiche unterworfnen Völkerschaften einriß und nachher viele Jahre fortwährte. Denn „da die Bürger, nach Gewohnheit, allen Weizen, „die Gerste, Bohnen und Linsen vom Felde gezo- Hungersnoth und Pestilenz.

und opferen solchen diesen Abgestorbenen, um einen reinen und subtilen Geist zu erhalten. Rélation du Tunquin par le P. Tissanier. Diese Völker scheinen demnach zwischen Gelehrten und durch Hunger verabschiedeten Seelen ein gewisses Verhältniß zu erkennen, welches in Europa vielleicht weit größer seyn möchte.

*) de Sera numinis Vindicta.

**) Alexandr. M. Lib. 9. 10.

***) Tit. Liv. Hist. Lib. 3.

„gen hatten: so überließen sie den Landleuten die „schlechteren Früchte: den Hafer und andere Din- „ge, wovon zugleich vieles nach Rom verführt „ward. Nachdem nun, währendem Winter, auch „dieser Ueberrest verzehret worden war, so wurden „das ganze Frühjahr hindurch Sachen genossen, wel- „che nur einen schlechten Nahrungssaft geben kön- „nen: die jungen Schößlinge und Sprossen von Bäu- „men und Stauden, Zwiefelgewächse und andere saft- „tige, aber unverdauliche Wurzeln. So viel jeder „nur von wilden Baumfrüchten und herbem Obste „aufzutreiben wußte, ward mit Heishunger ver- „schlungen: und man sah jezt grüne Pflanzen, nur „gelind abgebrühet, verzehren, die zuvor kein Mensch „sich unterstanden hätte auch nur zu versuchen. „Einige aus diesen sah man, schon zu Ausgange „des Frühjahrs, die mehrsten gegen den Sommer, „mit häufigen unter sich verschiedenen Hauptgeschwü- „ren besetzt. Diese waren darin glücklich, indem „die verdorbenen Säfte so von den Eingeweiden zur „Haut versetzt wurden; andere aber bekamen schwar- „ze Blattern und Pestbeulen wovon die mehrsten, „wenn sie mit Fieber begleitet waren, den Geist „aufgeben mußten, sehr wenige aber gerettet „wurden." *) Zu den Zeiten des Æneas Sylvius Pic-

*) *Galenus*, de Cibis boni malique succi libro. *Hebenstreit* Anthropolog. Forens. Lect.; c. II. §. 20.

Piccolomini nachherigen Pabstes, war auch Deutschland einer so schrecklichen Hungersnoth ausgesetzt: „Knaben und Mädchen schrien auf den öffentlichen „Straßen, Vorübergehende um Brod an. Wenn „sie ein Stück erhielten, so warfen sie sich mit unmäßigem Hunger darüber her, und diese armen „Kinder zankten sich ärger darum, als Hunde um „ein Stück Brod.“ *) Schmidt bemerket auch, daß noch zu Karl des Großen Zeiten, wo, selbst in den Kapitularien die Feldarbeit noch eine knechtliche Arbeit genannt, und folglich der Bauernstand noch verachtet ward, die Hungersnöthen, in Vergleich mit unsern Zeiten, viel häufiger waren; obschon man glauben sollte, daß wegen wenigerer Zertheilung der Güter und geringerer Bevölkerung, das Gegentheil hätte geschehen sollen. Nur nach dem Verzeichniß der Annalen von Fuld, heißt es, waren schwehre Hungersnöthen 850. 868. 873. 874. wo fast der dritte Theil von Menschen gestorben, 880. 889; 870 und 878. große Viehseuche. Weil nämlich das Getreid in geringem Werth stund, scheint es, man seye wenig besorgt gewesen, es aufzuheben; oder man hatte, wegen der schlechten Bauart, nicht einmal hinlängliche Gelegenheit dazu. **) Von Frankreich berichtet Ponpast, daß der Mangel an Lebensmitteln demselben 1699, eine so fürchterliche Krank-

*) Conmment. Pii Papæ II. L. I. p. 11.

**) Geschichte der Deutschen; I. Theil, S. 520.

heit zugezogen habe: daß solche selbst mit der schauervollen Pestilenz von Athen zu vergleichen gewesen. *) Die Epidemie, welche 1764, im Königreich Neapel so viele Tausende gewürget und von welcher uns Sarcone eine so schöne Beschreibung gelieferet hat, entstand größtentheils von dem Getreidmangel, welchem die Polizey mit dem höchsten Aufwande und der schleunigsten Herbeischaffung des benöthigten Vorrathes zu spät abzuhelfen suchte: indem jetzt die Kornjuden und Volksbetrüger alle ihre Kräften aufbothen diejenigen zu vergiften, welchen die Hungersnoth bisher geschonet hatte. Welch ein Elend überfiel noch in den letztern siebenziger Jahren unser Deutschland und seine mehrsten Nachbaren, als das Getreid einen bereits so hohen Grad der Theurung erreichet hatte: daß kein mittelmäßiger Bürger mehr reines Brod geniessen durfte, sondern alles darunter zu mischen suchen mußte, was nur ein wenig Nahrung versprach! .... Und welche Krankheiten waren nicht die Folge von diesem Mangel! ... Welche Empörungen drohte nicht in großen volkreichen Städten, als in Paris, die Wuth des Volkes, das meistens bei solchen allgemeinen Uebeln den Polizeyvorstehern, oft nicht ohne allen Grund, die Schuld beimißt, und sich zu rächen sucht! Nicht nur in Schweden sah man in neuern

Zeiten

*) Mém. de l'Academ. des sc. 1699.

Zeiten ganze Haufen Menschen von ihren Wohnplätzen, von Haus und Hofe, blos des Miswachses wegen, vertrieben, blaß, mager und kraftlos, wie Schatten herumwandern; *) sondern auch bei uns aus der Pfalz, aus Schwaben, sah man unzähliche Familien von blosen Knochengerippen, sich nach einem anderen Ecke der Welt umsehen und ihr Vaterland um ein Stück saueren Brodes vertauschen.

Dergleichen Rückerrinnerungen erspahren mir die Mühe des weiteren Beweises von der Nothwendigkeit öffentlicher Getreidmagazine, in welchen immer auf ein, bis drei Jahre, ein Vorrath gesunder Früchte aufbewahret werde, welcher dem Volke jedesmal gegen Ersatz des abgegebenen zu seiner Erhaltung und zur Bestellung seiner Felder in unfruchtbaren Jahren, abgelieferet werden möge. So waren die öffentlichen Fruchtmagazine des ehmaligen Roms immer mit Vorrath für einige Jahre gefüllt; das Getreide ward angeschlagen und in billigen Preisen dem Volke in Fehljahren verabfolget. Das Sempronische Gesez befahl, daß auf gemeine Kosten hinlängliches Getreide erkauft, und jeden Monat unter die verschiednen Zünfte des Volkes gegen einen sehr niedrigen Preiß ausgetheilet werden sollte. In der Horrea Sempronia ward solcher Getreidvorrath, nebst

*) Backs Rede von den ansteckenden und am meisten unter dem Volke des Reichs Schweden grassirenden Krankheiten; Schwed. Magazin, I. B. S. 376.

nebst den sogenannten Leges frumentariæ aufbewahret. *) P. Clodius erließ das Fruchtgesetze (Lex annonaria) worin befohlen war, daß dem Volke künftighin scheffelweiß und ohnentgeldlich das nöthige Getreid sollte abgegeben werden. **) Die sonst getreidarme Schweiz giebt hier seit langem allen Ländern das weiseste Beispiel einer väterlichen Fürsorge, und überhaupt haben hier die freien Republicken vor andern Ländern den Ruhm: daß das Volk oft vorzüglich gegen den einreissenden allgemeinen Getreidmangel geschützet wird. In Frankreich ward, unterm 3ten April 1736, eine königliche Verordnung erlassen, welche befahl, daß alle Gemeinschaften, sowohl geistliche als weltliche, sich einen Vorrath von Früchten zu ihrer dreijährigen Auskunft unterhalten sollen. Zu Athen war ein Gesez, welwelches allen Einwohnern, in Betref der Privataufspeicherung, Schranken setzte: „Kein Bürger, „heißt es, soll mehr Getreid kaufen als 50 Phor„mas (ein unbekanntes Maaß). Thut er anders, so „verfällt er in Todesstrafe;„ ***) damit nemlich die öffentlichen Speicher besser versehen werden möchten.

§. 3.

Anlage öffentlicher Getreidspeicher.

Die öffentlichen Fruchtspeicher müssen den Bedürfnißen ihrer Gegend an Größe angemessen und so

*) Paul. *Manutius* de Legib. rom. c. XVII.

**) Ant. *Augustini* de Legibus libro X.

***) Ant. Thysii collatio legum atheniensium & roman. Edit. *Gronov.* Vol. V. p. 1374.

so gebaut werden: daß das Getreide dem Verderbniße wenig ausgesetzet seye. Varro wollte, daß man dieselben auf einen erhabenen, den Winden von Morgen und Mitternacht ausgesetzten, von feuchten Ausdünstungen entfernten Orte bauen, der Boden und die Mauern aber mit Marmor verküttet werden sollten: die Fruchtböden welche aus Backensteinen, welche genau untereinander verbunden sind, bestehen, erhalten das Getreide lange. Hebenstreit hat in den von ihm durchreißten afrikanischen Ländern, in Numidien, Libien und Mauritanien, allwo die größte Menge Getreides wächst, große in Sand angebrachte Gruben gesehen, in welchen diese Völker, mehrere Jahre lang, ihre, mit einer Lage von Sand bedeckten Früchte, vor den bei uns so berüchtigten Kornwürmen und vor Verderbniß zu bewahren wissen; und Varro versichert: daß durch diese Behutsamkeit, das Getreid ehmals gegen 50 Jahre gesund erhalten worden seye. *) In Persien, und in den Gegenden zwischen Bagdad und Mosul hat man die Kornmagazine in der Erde. **) Auch in Ungarn wird das Getreide unter der Erde verwahret; und der alte Deutsche wußte überhaupt dasselbe nicht anders, als in Hölen unter der Erde zu erhalten. ***) Zu Basra

*) De Re Rustica, lib. I. *Hebenstreit* Anthropolog. forens. §. 23.

**) Niebuhrs Reisebeschreibung II. Band, S. 349.

***) Mich. Ign. Schmidts Geschichte der Deutschen, I. Theil, S. 359.

ra liegen mitten in der Stadt auf dem Marktplatze, viele Kornhaufen, welche nur mit Strohmatten bedecket sind. *) In Schweden und andern nördlichen Ländern, dörrte man das Getreide in eigenen dazu eingerichteten Dörren. Du Hamel setzte der italiänischen Weise, in bequemen Dörrstuben das Getreide wohl auszutrocknen, Blasbälge hinzu, womit er die Kornmagazine nach Art des Halesischen Ventilators auslüftete, wodurch das Getreide immer frische Luft bekam und sehr hoch aufgeschüttet werden konnte. Nach diesem Muster sind in Frankreich und in der Schweiz Kornmagazine mit gutem Erfolge angelegt worden. Das blose Dörren ward endlich für weniger mühsam und für hinlänglich befunden, so wie man nach und nach sowohl durch dieses, als noch durch anderes Verfahren, auch bei uns das Getreide auf sehr viele Jahre gesund zu erhalten gelernet hat. **)

§. 4.

*) Niebuhrs Reisebeschreibung, II. Band S. 219.

**) S. d. physikalisch-ökonomischen Auszüge Vten Band, S. 589. sq. „Im Jahr 1764, heißt es, herrschte zu Neapel ein Mangel an Getreide. Man erhielt Zufuhr: aber „alles mußte zuvor von der Gesundheitskommißion untersucht werden, ehe es angenommen werden durfte. Diese gelehrte Herren verwarfen nun nicht allein alles „was sich im Schiffe nur etwas erhitzt hatte, sondern „was das Aergste war, sie kannten das schöne gedörrte „nordi-

§. 4.

Nebst diesem erinnere ich nur mit wenigen Worten der Nothwendigkeit, in solchen Zeiten der allzugroßen Fruchtverschwendung durch zu häufiges Brandtweinbrennen, *) durch die vielen Haar- Fruchtverschwendung in Fehljahren.

„nordische Getreide (das man doch in Italien zuerst hatte dörren gelehrt) nicht, und hielten es, dem brenz„lichten Geruche nach, für verdorben: es ward also, „ohne Gnade mit verdammet und in die See gewor„fen.„ Untersuchung der vermeinten Nothwendigkeit eines autorisirten Collegii medici und einer medicinischen Zwangordnung; S. 83. Wenn es aber so ganz gewiß ist, daß dies Verfahren der Neapolitanischen Gesundheits-Kommissare keinen bessern Grund hatte; so würde dieses höchstens lehren, daß zu solch. einem Amte mehr Kenntniß und Wissenschaft erforderlich seye, als bisher bei vielen anzutreffen ware; und daß ein besserer Unterricht, die Polizey vor manchem Fehltritte, der ihr so gut als allen andern Wissenschaften immer möglich bleiben wird, sichern könne.

*) Olaus Magnus erzählet, Preußen und andere Länder hatten aus Schweden Getreide bekommen; und noch unter Gustav Adolph finden wir verschiedene Verordnungen von der Ausschiffung des schwedischen Getreides, anstatt daß wir nun, sagt der schwedische Graf Gyllenborg in einer besonderen akademischen Rede, seitdem das Brandweinbrennen allgemein wird, in mittelmäßigen Jahren 400000 Tonnen einschreiben müssen.

Was

Haarpuderfabriken, u. d. gl., zu steuern. Wie elend kömmt es doch nicht heraus, wenn man eine ganze Nation mit weisgepuderten Köpfen, in Fehljahren den Himmel über Fruchtmangel laut anklagen hört, da doch eine ganze Provinz eben von dem nahrhaften Staube schicklich zu leben hätte, mit welchem so viele tausend Perückenmacher sich zu Lungensüchtigen stäuben, indem sie das feinste Mehl in die Luft streuen und dem hungerigen Bürger entziehen!

§. 5.

Was man auch seit einiger Zeit für diese Fruchtverschwendungsart geschrieben; so ist doch unterm 9ten Jul. 1781, ein königl. Dänischer Befehl des Inhalts ergangen: daß, da sich ein Mißwachs an Getreid in verschiednen Orten in Norwegen geäussert hat, der König für gut befunden, die ergangenen Anordnungen vom Brandweinbrennen und dessen üppigen Gebrauch bei Hochzeiten und andern Gelegenheiten zu wiederholen, und wiewohl künftig in den Städten in Norwegen gebrannt werden darf, wenn die Tonne Roggen nicht über 3 Rthlr., und die Tonne Gersten nicht über 2 Rthlr. 2 Mark Lübisch gilt; so soll doch 1) die Erlaubniß bis weiter aufhören; 2) werden die Verordnungen vom 9ten Jul. 1754, 3ten Jul. 1756, und 8ten März 1757, aufs neue eingeführet; 3) soll nichts als Bier bei Hochzeiten und dergleichen auf dem Lande gegeben werden; und 4) sollen bei Hochzeiten auf dem Lande, laut der Verordnung vom 13. März 1683, ausser den nächsten Anverwandten nur 8 Paare zugegen seyn.

§. 5.

Ist es aber nicht eine üble Sache um die so allgemein in Europa eingeführte Gewohnheit, in dem Genuße von Brod eine Hauptnahrung zu finden: indem wir zu solchem von Jugend auf so angeführet werden, daß der geringste Abbruch an diesem einzigen Stücke der so vielfältigen Nahrungsmittel, sogleich die allgemeinste Verzweiflung erreget: wenn inzwischen so viele große Völker anderer Weltgegenden nichts von unserem Brode wissen, und doch so vergnügt und so gesund leben, als wir immer? Manches Jahr giebt uns in allen andern Dingen einen Ueberfluß, und in andern Weltgegenden wäre das Volk wegen seinem künftigen Unterhalte ganz ausser Sorgen: wenn inzwischen bei uns der Mißwachs blos einer Getreidgattung, bei allem sonstigen Ueberfluße, ganze Länder in die größte Bestürzung setzt und zu Mord und Tod Anlaß giebt.

Zu große Angewöhnung des Brods.

§. 6.

Wir bedienen uns zu unserem Brode verschiedener mehligten Saamen grasartiger Gewächse: des Weizens, Rockens, der Gerste, Spelze, des Hafers, so wie auch verschiedentlich des Buchweizens und des Welschkorns. Unter diesen werden einige nur von ärmern Menschen und in theuren Zeiten, bald allein, bald mit andern Getreidgattungen vermischt, gebraucht. Das älteste Brod

Von Gewächsen die dazu verwendet werden.

ward nach Plinius, aus Gerste bereitet. *) Zu Athen war gebräuchlich, daß jährlich auf einen gewissen Tag, ein mit Dörnern gekrönter Knabe, mit einem Körbchen, das mit Brod angefüllt war, durch die Gassen lief und laut sang: die Aepfel (Holzäpfel, wilden Aepfel, Eicheln) habe ich zurück gesetzt, und dagegen etwas erfunden, das besser war. Diese Gewohnheit war eine feierliche Erinnerung an die Erfindung des Brodes. **) Zu Kaiser Augustus Zeiten aber, ward schon das Gerstenbrod den Soldaten zur Strafe dargelegt. ***) Den Juden war solches hingegen immer das gewöhnlichste. ****) Wenn unter uns die Noth höher steiget, so werden von Aermern auch noch andere, weniger mehlreiche Getreidarten, verschiedene Hülsenfrüchte, Rinden, Wurzeln und Baumfrüchte gebraucht. Z. B. die Eicheln, die Früchte der Rothbuche, die Kastanien, die Beeren des Rubus Chamæmorus, des Vaccinium vitis idæa, des Vaccinium myrtillus, des Empetrum nigrum, die Kürbisse; die Rinde von Tannen, Fichten, Linden, und Erlen; die Maniocwurzel, die Grundbieren, Erd-

*) Plinius Lib. XVIII.

**) Jul. Cæs. *Bulengeri*, de Conviviis veterum libri quatuor; Cap. XVIII.

***) Suetonius in August. C. XXIV, ut nimirum tanquam bestiæ tractarentur. *Polib.* Lib. 6.

****) Judic. VII. 13. Joh. VI. 9.

Erdäpfel, Kohlrüben, weiße Rüben, Zaunrüben, die Wurzeln der Malva, Quecken, Schwerdlilien, des Gladiolus, der Zeitlose, des Arons, des Dracunculus polyphyllus, der Filipendula major, der Farren, der Bistorta, der schwarzen Nieswurz, der Mandragora, der Fumaria bulbosa, des Lilium bulbiferum; die Saamen von Hirse, Reis, Mannagras, von Sonnenblumen, der Lichnis segetum major; ferner Bohnen, Linsen, Welschkorn, verschiedene Gattungen von Convolvulus, verschiedene Lotusarten; getrocknete Kohlstrünken, Kohlblätter, ꝛc. ꝛc. *) Bei den alten Norwegen sah man es als eine Ueppigkeit an, ungemischtes Brod zu essen; man that vielmehr, sagt Gyllenborg, einen ansehnlichen Theil Baumrinde darunter, wovon man in den alten Mühlenlisten die deutlichsten

*) Man lese über alles dieses, des Hrn. Parmentier gekrönte Abhandlung über die Frage: „Was für Pflanzen können bei einer Hungersnoth diejenigen ersetzen, deren man sich gemeiniglich zur Nahrung der Menschen bedienet, und wie sind sie zuzubereiten? — Siehe ferner D. J. F. Gmelin Abhandlung von den Gewächsen, deren knollige Wurzeln gespeiset werden; in Baldingers Magazin vor Aerzte I. Band, S. 232. sqq. Neueste Nachrichten von Kamczatka in Schlözers neuem Briefwechsel VI. Heft, S. 343. Gmelins Reise durch Sibirien, Pallas Reisen durch Rußland, an V. O. und a. m.

Spuren findet, als worin bestimmt wird, wie viel Baumrindenmehl ein jeder abzuliefern hatte. *)

§. 7.

Werth solcher Versuche.

Dergleichen verschiedentlich gemachte Versuche, den Mangel der üblicheren Getreidsorten durch andere zu ersetzen, verdienen von der Obrigkeit alle mögliche Aufmunterung, und bei der Gewißheit, daß es viele Pflanzen gebe, welche Bestandtheile hegen, die jenen der heut zu Tage aufgenommenen Getreiden wenigstens nahe kommen: sollte man einen Preiß darauf setzen, wer aus bisher ungewöhnlichen, häufig zu findenden oder leicht zu erziehenden Gewächsen, ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Brod zu backen, zuerst lehren würde. — Heil dem Erhalter so unzähliger Haushaltungen, welcher die erste Grundbiere oder Kartoffel in Europa gebracht und ihren Anbau gelehret hat! . . . Ohne diese Wurzel, wäre gewiß gegenwärtiges Jahrhundert öfters mit Hungersnoth heimgesucht worden. Parmentier, welcher die Pariser aus dieser unvergleichlichen Pflanze Brod backen lehrte, hat seine wichtigen Verdienste; aber lange vor ihm, aßen die hieländischen Provinzen gutes Grundbierenbrod, unter welches nur wenig anderes Mehl genommen wird, um ihm die gehörige Konsistenz zu geben. Ohne dieses Brod, wä-

*) l. c.

wären unsere arme Familien, noch vor zehn Jahren, unwiederruflich verlohren gewesen. Diese einzige Erfindung dienet jezt Tausenden zum alleinigen Unterhalte. In Deutsch-Lothringen, Unterelsaß, in dem Zweibrückischen, in einem Theil der pfälzischen, badischen, würtembergischen Lande, ißt der ärmere Landmann von der Wurzel dieser, aus einer sonst verdächtigen Kräuterfamilie der Nachtschatten herstammenden Pflanze, des Morgens die Suppe, Mittags, nebst dieser, das Gemüse, und des Abends das Gesottene: und befindet sich, troz aller gelehrten Ahndungen, ganz wohl. *) Wie?

 wenn

*) Petr. Martyr, der erste Geschichtschreiber des Columbus, schrieb unterm 13ten September 1493, an den Erzbischof zu Granada: „Colonus reperit insulam (es war das jetzige Hispaniola) & in hac homines natura contentos cibis depastos nativis, ex *pane radicali*, ex spitamalibus quibusdam fructetis internodiis plenis, quæ ipsi terra suis contegunt temporibus ex quorum internodiis singulis singuli turgescunt globi, in pyri aut cucurbitulæ similitudinem. Hos maturos, uti nos rapas & raphanos, eruunt, ad solem *siccant*, *scindunt*, *terunt in farinam*, *pinsunt*, *coquunt*, comedunt. Vocant hos globulos *Agies*.„ Und in einem anderen Schreiben vom 10ten Jänner 1495, sagte Martyr: „*Radicali* patriæ illius (Americæ) *pane* vesci malunt nostri, quam triticos, quod sapidi sit gustus, faciliusque stomacho concoquatur; utrumque sunt experti.„ Schlözer's Briefwechsel, X. Heft.

Es

wenn in jedem Jahrhunderte nur ein solches Gewächs ausfindig gemacht würde, das überall so leicht

---

Es ist offenbar, daß das hier beschriebene Amerikanische Gewächs nichts anders, als unsere Grundbier oder Kartoffel ist. Alles was man von dem Nachtheil dieser Wurzel geschrieben hat, ist durch Tausende von Versuchen an Menschen und Vieh widerlegt worden. Eben so wenig läßt sich wohl, bei solchen Beweisen, mehr ein Zweifel gegen die Nahrhaftigkeit der Grundbieren etwas einwenden. Kesselmayer hat in einer, unter Spielmann in Strasburg gehaltenen, Disputation behauptet: er habe das Mehl aus Kartoffeln alles nahrhaften Leims beraubt gefunden: und könne solches daher, wie es auch immer zubereitet werde, für nur wenig nahrhaft und gesund halten; de quorundam vegetabilium principio nutriente; 1759. §. 23. Die Volksmägen müssen demnach das Nahrhafte aus dergleichen Dingen besser zu entwickeln wissen: denn ich habe von Kindheit auf so viele Menschen von beinahe keinem andern Nahrungsmittel, als von blosen Grundbieren, wohl gedeihen sehen, daß mich und alle diese, die ganze Chymie des Gegentheils nie überzeugen wird. Amerika hat noch mehr solche ihm besondere Gewächse zu seiner Nahrung. Ich rücke noch folgende Nachricht aus Herren *Paw* Récherches Philosophiques sur les Américains hier ein: „La principale nourriture des Américains établis à la côte „orientale, étoit une plante empoisonnée, qu'on ne „rendoit commestible, que par addresse. Je parle „de

leicht fort zu bringen und in den so häufigen und magern Sandfeldern so leicht gepflanzt werden

 könn-

„de tant d'especes de *Jucas* & de *Manihots*, qui sont „presque toutes *mortelles*, lorsqu'on les mange *crues*, „comme elles sortent du Sein de la Terre. C'étoit „néanmoins ce *Manihot*, qui tenoit lieu aux Indiens, „du Seigle & du froment, qu'ils ne connoissoient „point. Il faut avouer, que l'histoire de l'ancien „continent ne nous offre pas d'exemple pareil, & „quelqu'-y soit la somme des malheurs, on n'y voit „point de *peuple entier* qui ait été *contraint de tirer* „*son premier aliment d'un végétale vénéneux*, hormis „peut-être dans des tems d'une disette momenta- „née & extraordinaire, où l'on a eu recours à la „racine de *l'arum*, qui est de toutes les plantes Eu- „ropéennes la plus approchante du *Manihot*, par sa „qualité *caustique* & *nutritive*, quand on la prépare.„ Tome I. p. 6. Ich führe dieses an, damit man sich besser überzeugen möge, daß man sich durch kein Vorurtheil gegen nützliche Erfindungen solcher Gattung einnehmen lassen müsse. Der Marquis von Mondejar, Vicekönig zu Neapel, gab 1575, einem Vorschlage Gehör, welcher ihm von einem Mönche gemacht worden war und darin bestand: daß man unter das Mehl' woraus das gemeine Brod gebacken wird, etwas von einer Pflanze mischen sollte, welche so nahrhaft wäre' daß Julius Cäsar ehemals sein Heer damit vor der Hungersnoth erhalten, als es in Arabien Mangel an Getreid gelitten hatte. Diese Pflanze soll eben das Arum (un-

könnte: wäre dies nicht mehr werth, als die Entdeckung aller Goldgruben in Peru? ... Und warum sollte nicht möglich seyn unter den vielen Tausend heut zu Tag bekannten Gewächsen, wovon gewiß ein Drittel in Europa gedeihet, noch mehrere zu finden, welche, unter gewisser Behandlung, auch dann noch das Menschengeschlecht erhalten könnten, wenn unfruchtbare Jahre uns bei den wenigen Pflanzen, womit wir uns bisher zu nähren begnügten, tödtlichen Hunger drohen?

Ge-

(unter dem französischen Volke pied - de Veau genannt) gewesen seyn. Kaum aber hörte das Volk von dem neuen Vorschlage; so empörte es sich, und ward von dem, ohnedies unzufriedenen, Adel unterstützet. Histoire de Naples par le *Giannono*, Liv. 34. Ch. 2. *Cæsar* sagt: Fuit genus radicis *inventum* ab iis qui fuerant cum *Valerio*, quod appellatur *Chara*, quod admistum lacte *multum inopiam levat*: id similitudinem panis efficiebat &c. &c. De bello civili Lib. 3. Da aber Cäsar von keiner weiteren Zubereitung schreibt, ohne welche doch das Arum nicht ohne Nachtheil (wenigstens in Milch, und ohne im Feuer geröstet worden zu seyn) zu gebrauchen seyn dürfte: so möchte wohl die Wurzel, welche auf einige, obschon kurze Zeit, gegen 45000 Menschen wider die Hungersnoth dienen konnte, so wie der Namen Chara, nicht das weniger häufige, Arum seyn. Journal Encycloped. Janvier 1765. Versuche in Kleinem sind sicher, und da steht hier noch manche Erfindung offen, woraus der Menschheit Vortheil erwachsen kann.

Gewöhnet man aber das Volk nach und nach an mehrere gesunde Gattungen von Brod und Speisen, welche den Plaz des Brodes vertreten können: so hebt sich allgemach der zugroße Hang zu dem väterlichen Laibe, und so wird sich der Europäer endlich gewöhnen, sich bei Abgange des Brods, auch von andern Dingen zu nähren und nicht gleich aufrührerisch zu verzweifeln, wenn — die Gerste nicht geräth.

§. 8.

Worauf es bei dem Brod ankomme.

Das Brod, da es uns einmal so nöthig geworden und an unserer Ernährung so großen Antheil bekömmt, erhält eine gute oder schlechte Beschaffenheit, nachdem sich das Getreide und das Mehl davon verhalten; nachdem das Backen bestellt ist, und nachdem das Brod alt, oder frisch ist.

§. 9.

Zufälle welche das Getreide verderben.

Das Getreide selbsten, ist Krankheiten unterworfen, unter welchen dessen Genuß gefährlich oder doch bedenklich wird. Oft sind fremde Saamen damit vermischt, welche der Gesundheit entweder nachtheilig sind, oder doch kein nährendes Mehl geben.

§. 10.

Vom Mutterkorne.

Zu den wichtigsten Krankheiten des Getreides gehöret das Mutterkorn (Secale cornutum, seigle er-

ergoté.) Es ist ein dem Roggenkorn fast eigener Zustand, indem nur wenige andere Grasarten demselben zuweilen unterworfen sind. Ein, oder mehrere Körner wachsen über die andern schnell hervor, nehmen eine schwarzbraune Farbe, und meistens die Gestalt eines einzelnen Vogelklauen an, welchem sie auch an Dicke und Länge beikommen: indem einige die Länge von 17 und mehrern Linien gewinnen. Aeußerlich finden sich länglichte leichte Streifen; innerlich noch ziemlich weißes Mehl, das jedoch dem Brode worunter es häufiger genommen wird, eine etwas in das Violette fallende Farbe giebt. Der Geschmack dieses Mehls sammt der Ueberhaut, ist bald als scharf, *) bald als jenem anderer Roggenkörner gleich, **) beschrieben worden. Gewiß ist es, daß die mehrsten Thiere es so verabscheuen: daß kaum der äußerste Hunger dieselben zum Genuß des Mutterkorns verleiten kann. ***) In nassen Jahren und in kältern Gegenden, wird solches mehr beobachtet. Aecker welche frisch umgerottet worden, tragen es oft häufiger. Die Saa-

*) Daß es ein unreines, flüchtiges, scharfes und betäubendes Salz führe, welches durch die Gährung erhöhet wird, lehren mehrere Versuche. S. *Nebel*, de secali cornuto ejusque noxis; Gisæ 1771.

**) Zimmermann, von der Erfahrung, II. Theil, S. 242.

***) Mém. de la Société Roy. de Médecine a. 1777. 78. p. 587. sq.

Saamenkörner, welche davon angesteckt sind, pflanzen weder sich, noch das Uebel weiter fort. Den Alten, als welche beinahe kein Korn bauten, war, soviel sich schließen läßt, das Mutterkorn unbekannt. In der französischen Provinz Sologne wächst dasselbe vorzüglich stark, und dieser Gegend hat es sowohl den Namen Ergot, als den Verdacht eines wirklichen Giftes vorzüglich zu danken. Nach dem harten Winter von 1709, genossen die armen Leute daselbst den im vorhergehenden Jahre mit einem vierten Theile Mutterkorns vermischten Roggen. Bald hierauf befiel eine Menge dieser Elenden der trockene kalte Brand, und sie verlohren, auf die erbärmlichste Weise, ein Glied um das andere. *) Noch jezt bringt diese unglückliche Provinz, deren Einwohner meistens sehr entschöpfte Menschen mit dicken Bäuchen vorstellen, mehr Mutterkorn, als ganz Frankreich überhaupt. **) Die königliche Ackerbaugesellschaft zu Mans ließ daher noch in leztern Jahren eine Ermahnung an das Volk wegen dem verdeckten Gifte des Mutterkorns, zu Dijon drucken, in welchem man, nach den sichersten Erfahrungen und nach Erwehnung der in Sologne kurz vorher noch beobachteten Unglücksfälle, versichert: daß in einem kurzen Zeitraum daselbst aus

Kurze Geschichte derselben.

*) Mém. de l'Academ. des Sc. 1709.

**) Mém. de la Sociétée Roy. de Médec. a. 1776. p. 426.

aus dieser Ursache gegen 8000 Menschen an bösartigen Zufällen und dem Brande gestorben seyen. *) Eine Garbe, welche daselbst ohngefähr 14 Pfund Korn geben konnte, gab 1777, noch in der Scheune, bis wohin doch vieles ausgefallen ware, acht Unzen **Mutterkorn**: und 12 Garben, welche, ohne Auswahle genommen, zwölf Scheffel Roggen geben mochten, lieferten noch den **vierten** Theil eines Scheffels. **)

Nach einiger Zeit ward man auch in **Deutschland** auf ein dergleichen Uebel aufmerksamer. Schon vorher, 1596, beschuldigte die medicinische Fakultät zu **Marpurg** das **Mutterkorn** wegen einer damals in **Hessen** herrschenden Krankheit, worin vorzüglich Krämpfe und Zückungen bemerket wurden. ***) In den Jahren 1648, 1649, 1675, ward das **Voigtland** mit diesem Uebel heimgesucht; 1716, Sachsen und die **Lausitz** ****) Das folgende Jahr beklagten sich dessen mehrere Gegenden **Deuschlands**. Die **Neumark** ward 1741, damit befallen. *****) In der

*) Diction. Encyclopéd. Edit. de Genève Tome XII. p. 928.

**) Mém, de la Société Roy. de Méd. an. 1766. p. 427.

***) *Horstius*, Oper. T. I. L. VII.

****) De morbo spasmodico epidemico maligno, in *Saxonia*, *Lusatia* vicinisque locis grassato; *Jenæ* 1717.

*****) Tissot, Nachricht von der Kriebelkrankheit, S. 38. sqq.

der Schweitz wütete die Kriebelkrankheit 1716, im Kanton Zürich und schon 1709, im Kanton Bern, Lucern. Die Zufälle kamen überhaupt viel mit den Solognischen überein. *) Nach und nach klagten bis auf unsere Zeiten verschiedene deutsche Provinzen über die eingerissene Kriebelkrankheit, deren Zufälle doch nicht mehr so schreckbar auffielen, obschon sie mit einer großen Sterblichkeit begleitet wurden.

§. 11.

Kriebelkrankheit.

So wie die Kriebelkrankheit in den leztern Zeiten meistens beobachtet worden ist, besteht sie hauptsächlich in einem besonderen Kriebeln der Haut, in darauf folgenden Krämpfen und Zückungen: anfänglich äußern sich immer Eckel und Erbrechen, Magenweh und Bauchschmerzen. Nach diesem leidet vorzüglich das ganze Nervensystem. Selten äußeret sich ein Fieber, und doch ist der Kopf oft sehr eingenommen, der Kranke fällt in eine Schwermuth und redet irre. Oefters kömt ein Heishunger vor, die Stühle sind meistens flüssig, und es gehen oft, mit Erleichterung, Würme ab. Die Krankheit ist mit allen Zufällen einer Bösartigkeit verknüpft; die Kranken leiden lange daran und viele unterliegen dem Uebel. Selten äußeret sich mehr der ehemals beobachtete trockne Brand, obschon noch

Bla-

*) Zimmermann, von der Erfahrung II. Theil, S. 247. sq.

Blasen u. d. g. auch wohl der Verlust von Finger oder Zähnen eintreffen.

§. 12.

Ob sie von Mutterkorne entstehe?

Man hat gezweifelt, ob das Mutterkorn wirklich je an diesen Krankheiten schuld gewesen seye? — Es wurden vielfältige Beobachtungen angeführet, daß solches gar oft ohne alles Nachtheil unter dem Brod gespeiset worden. Pallas sah in der Isettischen Provinz unter der reichen Erndte eine unbeschreibliche Menge von Mutterzapfen, von deren Genuß unter dem Getreide, er, während seinem Winteraufenthalte, nicht die geringste üble Folge unter den Landleuten beobachtet habe. *) Model hat auch an dem Petersburgischen Mutterkorn nichts schädliches gefunden. Ein Academist, welcher im inneren von Rußland auf Naturentdeckungen reißte, schrieb ihm 1772: daß es in Tschillaba eine grose Menge Mutterkorn gebe, daß aber niemand darauf achte, und daß durch das Dörren und Vermischen mit anderem Mehle, der Schaden verschwinde. **) Auch die Schleswig-Hollsteinischen, Hannövrischen und noch andere Aerzte, haben bei Gelegenheit der Kriebelkrankheit, welche 1770, 71, in jenen Gegenden verschiedentlich bemerkt worden ist, erkannt, daß man an solchen Orten, wo das Mutterkorn am häufigsten gefunden und genossen wird, gar nichts

*) Reise, II. S. 202.

**) Chymische Nebenstunden, 3. Band.

nichts von der Krankheit wisse. *) Uden schrieb die Hauptursache der Kriebelsucht allein dem Wurmschleime, dem Mutterkorne aber nur als einer Nebenursache zu. **) Schlegel und Parmentier, besonders aber Salerne, haben das Mutterkorn auf das eifrigste zu entschuldigen gesucht.

Neuere französische Versuche.

Auch die Königl. Gesellschaft der Aerzte zu Paris hat dieser Sache in diesen letztern Jahren ihre Aufmerksamkeit gewidmet und dem Abte Tessier den Auftrag ertheilt, Untersuchungen darüber anzustellen. Dieser verfügte sich im Julius 1777 nach Sologne. Nachdem er den Boden und die Einwohner daselbst genau geprüfet, und über alle Umstände, die das dortige Mutterkorn betreffen, sich wohl erkundiget hatte, bestättigte er in der Provinz selbsten, die von andern hierüber bereits angestellten Versuche. Er gab zwoen Enten, einer welschen Henne und zwei Schweinen zwischen anderem Futter, bestimmte Gaben von Mutterkorn. Sämtliche Thiere starben bald hiervon. Den Enten und der welschen Henne lief eine röthlichte Jauche durch die Naselöcher. Der einen Ente ward die Zunge brandig, und bei den 3 Stücken Geflügel, zeigten sich beson-

*) Clem. Tode Medicinisch-Chirurgische Bibliothek I. Band, 1 Stück, S. 156. Und die 1773. zu Koppenhagen gedruckte Berichte und Bedenken die Kriebelkrankheit betreffend.

**) Briefe über Beobachtungen aus der practischen Arzneiwissenschaft.

besonders in der Naseschleimhaut, Brandstellen und ein heßlicher Geruch. Es verrieth sich ein deutlicher Schwindel mit besonderer Schwäche, und bei der einen Ente eine Lähmung des einen Flügels. Den Schweinen wurden die Ohren, Füsse, und der Schweif angegriffen, mit Geschwulst und Kälte befallen. Gegen Ende zeigten sich wirkliche Zückungen. Das älteste Schwein ward an den Vorderfüße lahm, die Gelenke geschwollen und es fielen Löcher hinein. Die Augen entzündeten sich, das Thier trank viel, die Ohren wurden bleifarbig und schwarz, die Füsse kalt. Es fielen trockne Stücke Fleisch ab, und die Knochen des Vorfusses geriethen in einen trocknen Brand, wovon sie leicht abfielen. Das Schwein wankte hin und her, bekam einen Durchbruch und starb. Bei den beiden Enten, hatten sich alle innere Theile gesund erhalten: in der Henne aber waren mehrere von solchen brandigt. Bei den beiden Schweinen war der Magen, das Netz und die Därme zum Theil entzündet. *) Eben so waren die Versuche mit Thieren beschaffen, welche von Salerne und Read immer auch mit tödlichem Erfolge gefüttert hatten. **) Ein Absud von Mutterkorn in Wasser mit Honig vermischt, tödtete in wenig Minuten die Fliegen welche davon versucht hatten. ***) Wenn andere Versu-

che

*) Mém. de la Société Roy. de Méd. Tome II. l. c.

**) *Tessier*, l. c.

***) Acad. des Sc. T. II. des Savans étrangers.

che den Thieren weniger tödtlich gewesen sind, so waren die Gaben von Mutterkorn auch nicht stark genug und lange nicht so beträchtlich, als was ein Einwohner von Sologne in einem Vierteljahre davon genieset, wenn viel gewachsen ist.

Wider solche Versuche, obschon das nicht allemal dem Menschen ein Gift ist, was Thiere tödtet, ließ sich nun so viel nicht einwenden. Schluß.

Daß in vielen Jahren das Mutterkorn ohne erfolgte Kriebelkrankheit von den Landleuten genossen werde, beweist aufs höchste: daß das Mutterkorn nicht alljährlich, nicht überall, nicht in jedem, auch geringeren Maße, schädlich seye. Hier können Umstände eintretten, welche gleiche Wirkungen verhindern. Das älter gewordene Mutterkorn verlieret, nach ziemlich allgemeinen Beobachtungen, vieles von seiner betäubenden Kraft: und der Landmann, welcher nicht gezwungen wird, sogleich das neue Korn zu Brod zu machen, wird keine so merkliche Zufälle davon empfinden. *) Wer nicht meistens von blosem Brode leben muß, sondern dazwischen verschiedene andere Nahrungsmittel aufzutischen hat, der wird durch diese die Wirkung des nicht allzuhäufigen Mutterkorns ersticken. **). Daher scheint mir der harte Winter von 1709, auf welchen, wegen frühzeitigem Abgang aller frischen

*) Mem. de l'Acad. des Sc. Année 1740.

**) S. unten §. 13.

schen Nahrungsmittel, eine allgemeine Theuerung erfolgte, das Mutterkorn in sehr entfernten Gegenden gleich schädlich gemacht zu haben. Die Kriebelkrankheit scheint auf dem Lande, so wie der Schaarbock auf der See, nur alsdann auf schlechte Nahrungsmittel zu entstehen: wenn auf dieser alle frische vegetabilische Kost, auf dem Lande aber, wenn außer dem von Mutterkorn verderbten Brode, keine animalische oder andere gesunde Speisen genossen werden können.

Gewisse Sommer, vielleicht die auf ein nasses, der anfänglichen Erzeugung der Kornzapfen günstiges Frühjahr folgenden heißen Sommer, können vielleicht das Mutterkorn so austrocknen, daß sein flüchtiges der Gesundheit nachtheiliges Wesen verfliegen muß; u. s. w.

Ob man dem Honigthaue die Wirkung des Mutterkorns zuschreiben möge?

Einige Gelehrte, welche den in dieser wichtigen Sache entstandenen Widerspruch angestellter Erfahrungen, erklären wollten, sprachen zwar das Mutterkorn für sich, von aller Schädlichkeit los: beschuldigten aber den Honigthau, der es beschmitzt hätte, wenn solches, wie sie nicht läugnen, öfters Nachtheil brächte. Das von Honigthau getroffene Mutterkorn gebe ein süßeres Brod; siedendes Wasser, welches man darauf giese, bekomme oben eine Haut, und rieche übel. *)

Allein Bequillet bemerket überhaupt vom Mutterkorne, daß, wenn solches 24 Stundenlang in einem war-

*) Lentin, Beobachtung einiger Krankheiten.

warmes Wasser eingeweicht werde, eine Materie davon gehe, welche auf der Oberfläche des Wassers in verschiedenen Farben spiele; daß aber das Wasser selbst sehr bald in Fäulniß übergehe. *) Und dann, ist wohl auch der Honigthau wirklich so fürchterlich? . . . . Und im Falle, daß er giftartig wäre; wird er nicht durch das anhaltende Regnen nach und nach wieder abgespült? . . . Wirklich scheint doch dieses süse Wesen, nach den genauen Versuchen meines geschickten Freundes, Niesen, mehr nicht zu seyn, als ein Saft, welchen verschiedene Blattläuse in Menge von sich geben, und auch die Ameisen, als die ewigen Begleiter dieser Insekten, durch künstliches Berühren derselben, häufiger von ihnen zu gewinnen und zu ihrer Nahrung zu verwenden wissen. **) Auch die Bienen ergötzen sich an diesem zuckerartigen Firneiß, und man weiß von keinen Schaden, den solcher ihnen verursachte. Eben unser Herr Hofkammerrath Niesen, legte einige mit Honigthau reichlich beladene Blätter von einem alten Kirschbaume seinen Bienen vor: sie machten sich sogleich darüber her, und leckten sie sauber ab. „Man bemerket, daß die Bienen bei häufigem Honigthaue nicht stark, und selten aus-

 flie-

*) Dictionn. Encycloped. Edit. de Genéve, T. XII. p. 926. II. 2.

**) Bemerkungen der physicalisch-ökonomischen und Bienengesellschaft zu Lautern, vom Jahr 1769, S. 143, sqq.

„fliegen und ihre gewöhnliche Munterkeit verlieren.
„Sie scheinen träg und matt zu seyn. Man sucht
„die Ursache davon, und glaubt sie im Honigthaue
„zu finden. Diese Vermuthung hat ihren Grund:
„es kann aber auch nicht anders seyn; der Haupt-
„grund liegt aber in der gewöhnlichen Bienenwar-
„tung. Bei einem reichen Honigthaue, der zu
„Schwetzingen (auf den häufigen Linden des dortigen
„Hofgartens) gewöhnlich ist, tragen die arbeitsamen
„Bienen ihren Stock in kurzer Zeit voll. Der Honig-
„thau dauert fort, und man sieht die Bienen nichts
„mehr eintragen. Man gebe aber denselben grösern
„Raum: wie geschwind wird sich ihre Trägheit in
„Fleiß verwandeln? Man sollte glauben es wäre ein
„neues Volk. Ich gebe durch Untersätze meinen Bie-
„nen hinlänglichen Raum, und sie bleiben in ihrem
„Fleiße ungestört. Krankheiten verursachet der Honig-
„thau den Bienen auch nicht, obschon sie den ganzen
„Tag auf den Linden liegen. Seit vielen Jahren ge-
„ben sie kein Zeichen einer Krankheit: da doch der
„Honigthau ihnen den größten Theil der Nahrung
„verschaffen muß.“ *) Ich will eben hier nicht bestim-
men, daß aller Honigthau, so wahrscheinlich es doch
ist, von Blattläusen komme: aber die Erfahrung,
daß oft ein Acker von jenem verschont bleibe, wenn
der andere sehr vielen Honigthau aufzuweisen hat:
und daß eben nur die Kornzapfen, nicht aber die
auf

*) l. c. S. 165.

auf der nemlichen Aehre wachsenden gesunden Körner, oder die benachbarten Halmen davon beschmitzt werden, scheint doch eine wirklich weniger allgemeine Ursache, als einen in der Luft schwebenden Thau, von dessen Herkunft wir gerade nichts wissen, anzugeben. Und dann fiele vielleicht vieles von dem Verdacht hinweg, welchen wir immer um so lieber von einer Sache hegen, je speciöser sie uns scheint.

Das Mutterkorn ist schädlich.

Ist aber dieses, so bleibt, aller der einzlen Erfahrungen ungeachtet, daß in gewissen Jahren das Mutterkorn unschädlich gewesen seye, unstreitig wahr: daß solches nicht selten eine giftartige Wirkung äußere. Daher sagt Baumer: „Das Mutterkorn in geringerer Menge mit Korn oder Gerste vermischt, kann zwar kein groses Nachtheil verursachen: allein in gröserem Maße, als der vierte, dritte, oder halbe Theil (so wie in den sehr nassen Jahren von 1770, 1771, an einigen Orten, von Hessen Darmstadt besonders in frisch angebauten Aeckern geschehen ist) hat das Mutterkorn wirklich die Kriebelkrankheit, als ein epidemisches krampfartiges Uebel erzeugt: welches langsam entstand, lange anhielt, und nur unter Veränderung der Nahrungsmittel bezwungen werden konnte. *) Der Polizey ist mit die-

*) De Politia Medica, §. 61. p. 53. 54. Man sehe auch Nebels Abhandl. von der Schädlichkeit des Mutterkorns, welche Herr Prof. Baldinger in das Deutsche übersetzt hat.

diesem schon genug, und sie hat sich nur wenig darum zu bekümmern, ob es der Honigthau seie, oder das Mutterkorn, woran jener sich anhängen solle, welche zuweilen dem Landvolke die bemerkten so oft tödtlichen Zufälle zuziehen. Der blose Verdacht berechtiget schon, einen solchen Auswuchs, wenn er häufig ist, überall aus der Klasse der Speisen zu verbannen: besonders da man weiß, daß das Mehl von Mutterkorn keine Nahrung giebt. Le Sage hat bei der genauesten Prüfung in dem Kornzapfenmehle den Leim nicht gefunden, welcher eigentlich in anderem Mehle der nährende Grundstoff ist. *) Es giebt vielmehr einen scharfen Kleister, der von dem Magen äusserst schwehr verdauet wird, in ein halb ätzendes Wesen übergeht, und durch seinen besonderen Reiz auf die Nerven des Unterleibes, wie in der Kolick von Devonshir der mit Blei verdorbene Cyder, **) in entfernten Gegenden des Körpers Zufälle erreget, wie solche die große Gemeinschaft der Nerven erwarten läßt.

§. 13.

Vom Rost und Brande im Getreide.

Ich komme jetzt zur Betrachtung des Brandes (Ustilago, Nielle) und des Rostes (Rubigo, Rouille.) Wegen letzteren verehrten die Römer auf Befehl des Numa, die Göttin Rubigo, Robigo, welcher zu gefallen, und damit sie den Rost vom Getreide abhalten

*) Gött. gel. Anz. 1777, Zugabe, 31. Stück.

**) Lentin, l. c.

ten möchte, jährlich, auf den 25ten April, ein Fest unter dem Nahmen der Robigaliæ gefeyert und zum Opfer junge Hunde geschlachtet wurden. *) Der Rost ist ein gelbrother Staub, welcher sich an den Halm und den Balg vieler grasartigen Pflanzen hänget, und das Korn seines Mehls, und folglich seines nährenden Stoffes beraubet. Dies war vermuthlich die Krankheit im Getreide, von welcher die im Jahre 794, zu Frankfurt versammelten Bischöfe sagten: Die Teufel haben in dem Jahre, wo große Hungersnoth war, die Aehren ausgefressen, weil der Zehnte nicht gegeben worden. **) Bei dem Brande, welcher, so lang das Getreide, das man aussäet, neu ist, anstecket, (denn mit den Jahren verlieret sich die erbliche giftige Kraft des brandigten Saamens) ist der Weizen, welcher vorzüglich dem Brande unterliegt, inwendig mit einem schwarzen, sehr stinkenden Staube angefüllt. ***) Man un-

*) *Ovid.* fast. IV. 911.
Aspera *Robigo* parcas Cerealibus herbis! und
Hinc mala *Rubigo* Virideis ne torreat herbas,
Sanguine lactentis *Catuli* placatur & extis.

**) Cap. *Francof.* a. 794. C. XXIII. p. 592.

***) Von dem Brand im Getreide enthält die Oeconomische Encyclopädie einen sehr vollständigen Artikel, VI. Th. S. 380. Mém. de l'Academ. Roy. des Sc. 1772. Tome I. In den Rheinischen Beiträgen von 1778, 7ten Heftes, S. 30, sq. wird behauptet, daß durch Versuche erwiesen seye, daß das Brandkorn den gesunden Saamen nie anstecke.

unterscheidet darunter den Karfunkel (charbon,) von der Fäule (Carie) des Kornes. In jenem ist das Aeußere der Frucht noch gut; nur daß der Kern sehr aufgeschwollen ist: innerlich ist alles in den erwehnten schwarzen und klebrichten Staub verwandelt. Die Fäule verräth auch schon an der Oberfläche des kranken Kernes seinen inneren Zustand. *)

Ob sie schädlich seyen?

Auch über die Wirkung von diesen Krankheiten des Getreides, hat man Zweifel aufgeworfen und widersprechende Versuche und Erfahrungen angeführet. „Im Neapolitanischen, sagt Sarcone ist der Brand „im Getreide ein sehr gemeiner Fehler: aber darum, „daß man es ißt, entsteht keine einzige epidemische, oder „bösartige Krankheit. Das höchste, was ich zum „öfteren auf den häufigen Gebrauch dergleichen (auch „mit Wicken und Lolch vermischten) Getreides erfolgen gesehen, war eine geringe Schwere im Kopf, „welche bisweilen in heftige Kopfschmerzen ausbrach: „eine allgemeine Mattigkeit, einen leichten Durch„fall.„ **) Gleiche Beobachtungen habe auch Jona anderwärts gemacht, und Wedel und Wolff dachten über diesen Gegenstand eben so. ***)

Inzwi-

---

*) Tissot, Nachricht von der Kriebelkranheit, S. 20. sqq.

**) Geschichte der Krankheiten, die durch das ganze Jahr 1764 in Neapel sind beobachtet worden, II. Theil, §. 291.

***) l. c. *Haller*, disser. ad morb. curat, 255, p. 532. - 58. u. a. m.

Inzwischen bemerkten die Hollsteinischen und Hannövrischen Aerzte von dergleichen verdächtigen mit Rost behafteten Körnern, daß sie überall unter dem Mehle genossen worden, wo 1770 und 1771, die Kriebelkrankheit eintraf, und daß sie Menschen und Vieh schädlich gewesen, es seie, daß sie unter dem Brod, oder sonst auf eine Art unter dem Mehle verspeiset worden. Die Krankheit seie nach dem Genuß des solchergestalt verderbten Korns zuerst bemerket worden, und man habe auch gesehen, daß das Uebel in einzelnen Fällen nach einem abermaligen Genusse solchen Korns, erneuert worden. Hingegen verliere dieses verderbte Korn durch langes Liegen, ingleichen durch das Dörren vieles von seiner Schädlichkeit, und diejenigen, welche sich bei dergleichen verderbten Mehle zugleich anderer Speisen, zumal aus dem Thierreiche, bedienen könnten, leiden weniger oder gar nicht von jenem. Ueberhaupt stecke, es seye nun im Rost oder Brand, ein Gift betäubender Art darhinter, und die Kriebelkrankheit habe keine andere erregende Ursache, als den Genuß des von den verdächtigen Körnern verunreinigten Brodes oder Mehls. *)

Dies wird aus Versuchen bestättiget.

Es seie aber auch hierin, wie es wolle, so viel ist allzeit gewiß: daß dergleichen Getreid unnahr-

Unnahrhaftigkeit eines solchen Getreides.

*) So lautet der von H. Hofmedicus Tode, aus Koppenhagen mitgetheilte Bericht jener Aerzte, S. Med. chirurg. Bibliothek, I. Band, 1. Stück, S. 156. sq.

nahrhaft und gar oft mehr, als verdächtig seie; daß der arme Landmann, von dessen Brode es zu gewissen Zeiten einen merklichen Theil ausmacht, eben dadurch, ohne es zu merken, um seine hinlängliche Nahrung betrogen wird; daß das zähe Wesen dieses unreinen Gemisches, einen Kleister im Magen zurück lasse, welcher wenigstens zur Erzeugung eines, besonders Kindern und jungen Leuten oft tödtlichen Wurmschleims, zu hartnäckigen Verstopfungen und endlich zur Auszehrung Anlas gebe: lauter Umstände, welche hiewider eine Polizeyvorkehre ohnentbehrlich machen; wenn auch kein wirkliches Gift im Mutterkorne, im Brand, und im Roste zu erweisen seyn sollte.

§. 14.

Beimischung fremder Saamen und Wirkung davon.

Nicht allein die Ausartung des Getreides, sondern vielleicht noch mehr dessen Vermischung mit verschiednen unter jenem aufkeimenden Saamen, verdienet meine Aufmerksamkeit. „Gar oft, sagt „der schwedische Leibarzt und Ritter Bäck, hat der „arme Landmann, wenn er sein Korn zur Speise „und Nahrung hat verbrauchen wollen, mit Schröcken den gesunden Kern vermisset, und mit dem „Getreide den Feldrettig (raphanum raphanistrum „Lin.) oder Gänsehaber (bromus Secalinus Lin.) „und dergleichen schädliches Unkraut eingesammlet, welches ihn, anstatt ihm Leben und Gesundheit zu erhalten, in schwere Krankheiten stür-

„zet.

„zet. Und da dergleichen schädliches Brod und Mehl „gemeinschaftlich für einen jeden in ganzen Haus- „haltungen, in Städten Districten und Provinzen „zur Speise dienen müssen; so ist es nicht zu ver- „wundern, wenn eine tödtliche Krankheit von be- „sonderer Gattung sich überall ausbreitet; Kinder „und junge Leute fallen wie Gras dahin, und die „Aelteren müssen endlich auch gleichem Schicksale „unterliegen. Die Erfahrung aller Zeiten stimmt „damit überein, und unser liebes Vaterland kann „viele Proben von dieser Wahrheit aufweisen. Man „weiß was im Jahr 1709, in Helsingeland sich zu- „trug: wie das frische Brod von verdorbenem Ro- „cken, die Menschen voller Schmerzen und aber- „witzig machte. Im Jahr 1737, kämpften alle „Menschen mit Brustkrampf, mit Kopfschmerzen „und Stichen, und viele derselben setzten oft schleu- „nig das Leben zu, und zwar von Bier und Brod, „das von neuem Getreide, das man naß und weich „in die Scheunen gebracht hatte, bereitet war. „Im Jahr 1742, entstanden schleunige und heftige „Krankheiten, hitzige Fieber und die rothe Ruhr, „und zwar von erfrornem, verschimmelten und „verfaulten Getreide. Als im Jahr 1756, in „Ostergothland, bei nassem Sommer, Dollrankel „(Trespe, Lolium infelix Virg. temulentum Lin.) „aufwuchs: so verursachte das Getränk und das „Brod von diesem Getreide Kopfschmerzen und „Schaden an den Augen: die Menschen wurden

Wirkungen des Lolchs und Schwindelhabers.

„schwind-

„schwindlicht, wie vom Brandweine, bekamen zit„ternde Hände und Geschwulst an heimlichen Stel„len. Wir haben große Ursache mit dem Archiater „und Ritter von Linné die Ursache der besonde„ren übergehenden Krankheit (Dragsjukan) dem „Saamen des Feldrettigs zuzuschreiben, welche in „verschiednen Provinzen, als in Smoland, Ble„kingen und anderwärts, und zwar in den Jah„ren 1746, 1754 und in folgenden, viele Menschen „tödtete und als eine ansteckende Seuche sich über „das ganze Land verbreitete.„ *) Galenus berichtet: daß nach einem unfruchtbaren Jahre, viele Trespe oder Lolch unter der Gerste gewachsen, welches, da es weder die Bauren noch die Becker, wegen Theuere der Frucht, mit schicklichen Sieben von dem Weizen abgesönderet, sogleich vielen einen Kopfschmerz verursachet hätte. Zu Anfange des Sommers entstanden bei vielen, die solches gespeißt hatten, in der Haut, Geschwüre oder sonstige Zufälle, welche von Verderbniß der Säfte zeugten. **) Auch in dem Russischen Gebiete Imereti bei Radscha, woselbst der Schwindelhaber häufig unter der Frucht wächst, werden Träume, Kopfwehe, und in den Füßen ein Krampf beobachtet. Gmelin hat die Wirkungen des Schwindelhabers bei Menschen durch Beispiele erwiesen: „sie erregen, sagt er,

*) l. c. S. 376. u. f.

**) De Aliment. facult. C. 37.

„er, nach Beschaffenheit ihres Körpers, und nach „der Art wie sie beigebracht werden, eine Art von „Trunkenheit, welche zuweilen anhaltend ist, „Kopfschmerzen und Schwere, Schwindel, Schwä„chung und Verwirrung der äusserlichen Sinne, „eine Dunkelheit vor den Augen, eine Unbeweglich„keit derselbigen, ein Klingeln in den Ohren, und „überhaupt ein falsches Gehör, öfters leichte und „übergehende Anfälle von Dummheit und Unem„pfindlichkeit, Zittern in den Gliedern und in allen „Theilen des Leibes, eine allgemeine Ermattung, „eine Kälte in den äussersten Gliedern, einen Ver„fall der Sprache, die größte Beschwerlichkeit und „Unmöglichkeit etwas hinunter zu schlingen, Ban„gigkeiten, Magenschmerzen, heftige Zusammen„schnürungen des Magens, besonders an beiden „Mündungen; leere Reize zum Erbrechen, zuwei„len heftiges Erbrechen, starke, auch kalte Schweiße, „häufigen Harn, Geschwulsten, Gichter, die sich „manchmalen in eine Lähmung endigen; etwas sel„ten Blutflüße, Wahnwitz, bleibende Fehler an „den Augen, Schlagflüße, oder den Tod, und sehr „selten einen plötzlichen. Aus ihrem Genuße hat „man unter den Soldaten und unter dem gemei„nen Volke, ganze Seuchen entstehen gesehen. *)

Noch

*) Joh. Fried. Gmelins Abhandl. von den giftigen Gewächsen, welche in Deutschland und vornehmlich in Schwa-

Noch vielerlei Saamen von Winden, Lichtröschen, Kornblumen, Schäfertasche, Wicken, Kornrosen, schwarzen Ackerkümmel u. m. a., mischen sich unter das Getreide: besonderen Schaden hat man aber, den Ackerkümmel, wenn er in zu großer Menge gewachsen, ausgenommen, nicht zu fürchten; aber immer geben sie eine sehr schlechte Nahrung und betrügen den hungerigen Armen um die Hälfte der gesuchten Erquickung.

§. 15.

Mittel gegen dergleichen Fehler des Getreides.

Nach zweckmäßiger Auseinandersetzung der hauptsächlichsten Getreidfehler, habe ich auch einiger dagegen dienlichen Mittel Meldung zu machen. Bisher hat man noch keines gefunden, das Entstehen des Mutterkorns, des Brandes und des Rostes zu hintertreiben: was man also hier rathen konnte, war immer eine sorgfältige Absonderung der angesteckten Körner und der fremden Saamen. Schon 1676, schlug man der königl. Akademie der Wissenschaften zu Paris, als das einzige mögliche Mittel vor: den Müllern zu verbieten, Korn zu mahlen, worunter Mutterkorn befindlich ist. Auf die Vorstellungen der Gesellschaft schrieb Herr Pontchartrin an den Intendant von Orleans. Gleiche Befehle wurden auch 1716, ertheilt, und der Bischof

Schwaben wild wachsen, S. 62. Allgemeine Geschichte der Pflanzengifte, von ebendemselben, S. 253. sqq.

schof von Mans ließ, in seiner Pfarre von Yvré an das Volk eine Ermahnung verkündigen, das Korn nie zur Mühle zu tragen, ohne vorher durch ein Sieb, das Mutterkorn davon abgesondert zu haben. *) Ich will hier dasjenige einrücken und mit meinen Gedanken begleiten, was Tode, aus den Berichten der Schleswig-Hollsteinischen, Hannöverischen und anderer Aerzte, über die Kriebelkrankheit, in Betref der Vorbeugung dieses Uebels, mitgetheilet hat:

1) „Da die verdächtigen Körner gemeiniglich „auf gewissen Aeckern vorzüglich fallen, so wären „diese zum Anbaue anderer Feldfrüchte, zumal „Kartoffeln, Linsen, Bohnen, ꝛc. anzuwenden.„

Das Anzünden der Stoppeln, und tieferes Umpflügen, würden vielleicht vieles Unkraut vernichten und ersticken helfen. Niebuhr berichtet: daß man in Persien bei Grä und in andern Gegenden, wo man das schöne Land, welches daselbst aus Mangel an Leuten oft wüste liegt, wieder aufbrechen will, das Gras mit Fleiß, wie bei uns die Heiden, in Brand steckt, weil die Asche eine gute Düngung giebt. **) Im Westreich wird das nach dem Hervorgraben (ausmachen) der Grundbieren übrig gebliebene Stroh zum Theil in Haufen gebracht und angesteckt.

2)

*) Diction. Encyclop. Ed. de Génève ub. Ergot.

**) Reisebeschreibung, II. Band, S. 189.

2) „Das Korn müßte niemals vor der völli„gen Reife, gemähet, auch nicht zu bald gedroschen „werden.„

Beides leidet freilich hie und dort seine Schwierigkeit: wenn das Getreid zulange stehn bleibt; so fallen bei der geringsten Bewegung, die Saamen gerne aus: und armen Haushaltungen fällt es schwer das Dröschen lange zu verschieben.

Zuweilen zwingt auch die ungünstige Witterung die Landleute, mit der Einfuhr des Getreides zu eilen. Inzwischen ist gewiß, daß oft ohne Noth voreilig eingeärndet werde. In Weinländern werden, ehe man herbsten darf, der Ortsobrigkeit Weintrauben zur Beurtheilung vorgelegt, welche man ohne Auswahle in verschiednen Weingärten abgeschnitten hat. Findet jene, daß die Beeren noch unreif, sehr dickhäutig und von herbem Geschmacke seyen: so bleibt die Weinlese, wo es immer möglich scheint, noch ausgesetzt. Die Zeitigung des zur allgemeinen Nahrung unentbehrlichen Getreides, wird aber in vielen Gegenden nur obenhin beurtheilet und jedem Eigenthümer anheim gestellt, wenn er dasselbe einärnden wolle. Ueberhaupt herrschet in Weinländern in Rücksicht auf die beste Weise, den edlen Rebensaft einzusammeln, zu keltern und zu verkaufen, besonders in Gegenden, die den guten Ruf ihres Gewächses unterhalten wissen wollen, eine Polizeyaufsicht, an welche jene, so auf das Getreide verwendet wird, nicht von weitem gren-

grenzet: wo doch der Wein immer nur das Getränk der wenigsten Menschen ausmacht, die Mehlfrüchte hingegen zur allgemeinsten Nahrung und selbst zum Biere verwendet werden, dessen Gebrauch um so viel häufiger ist, als jener des Weines. Sollte man also nicht wünschen, daß wenigstens in großen Städten, so wie ehmals zu Rom die Cereales waren, gewisse Aufseher über das Getreide niedergesetzt würden? Sollte man nicht eben so gut, wie bei den Weinbergen geschiehet, jede Flur durch sachverständige und verpflichtete Männer, noch ehe den Eigenthümern die Abmähung ihres Getreides gestattet würde, durchgehen und wohl beurtheilen lassen? Es ist erbärmlich anzusehen, wenn die ärmeren Haushaltungen, welchen vor der Erndezeit das Brod zu mangeln angefangen, die noch halb grünen Aehren abschneiden, sie im Ofen trocknen und vom Dröschen sogleich zur Mühle eilen, um sich von dem ungesunden Mehle ein unverdauliches kleisterhaftes Brod zu backen, und ihren vor Mangel schmachtenden Körper mit so unnahrhaftem Zeuge auszustopfen: wenn doch ein Bischen Mitleid und Vorsicht abseiten der Polizey hinreichen würde, alle die Folgen eines solchen Verfahrens durch das Darleihen von ein Paar Scheffel alten Getreides abzuwenden, welche der unterstützte Arme, nach wenigen Wochen mit Vortheile ersetzen könnte! . . Man darf nur in den Mühlen nachsehen, wie viele Haushaltungen da schon neues

Getreide mahlen lassen, wenn im Großen die Aernde noch nicht angefangen worden ist, um sich zu überzeugen, welchen Einfluß dieser Umstand auf die sogleich nach der Aernde unter dem ärmern Landvolke einreissenden Krankheiten haben müsse. In der Provinz Sologne (und so auch in vielen deutschen Gegenden) erwarten die armen Haushaltungen mit Ungeduld die Zeit der Aernde; sie kommen nicht selten der Zeitigung des Korns zuvor, und schneiden sich so viel davon ab, als sie auf eine oder zwo Wochen brauchen: sie dröschen das Getreide und trocknen es in der Sonne, um es mahlen lassen zu können. Sie essen dann unter dem daraus gebackenen Brode die Kleyen und was sich sonst noch unter den Körnern gefunden, begierig mit. *)

So aber wie das Getreide nicht eher, als nach anerkannter Reife der Körner, eingeführt werden muß; so sollte die Polizey auch nach der Aernde sich aus jeder Fluhr einen Theil des daselbst erzielten Getreides vorzeigen, oder die Scheunen und Speicher selbst zu diesem Ende besuchen lassen. Daher haben auch obige Aerzte festgesetzt:

3) „Man müsse das Korn wohl untersuchen „lassen, ob fremde Körner, Rost, oder Brand „darunter befindlich, und der übrige Roggen davon

*) Mém. de la Société Roy. de Méd. T. I. p. 429.

„von angesteckt, wurmstichig, mißfarbig u. d. gl. „wäre.„

4) „Mit den verdächtigen und noch frischen „Körnern müßten Versuche angestellt werden, um „zu erfahren, ob es Thieren schädlich wäre.„

5) „Wenn man dadurch von der Giftigkeit „solcher Körner überzeugt würde, so müßte man „diese Versuche in dem Beiseyn der Landleute wie„derholen, wobei das chemische Wunderbare, viel„leicht nützlich, vielleicht aber auch dem Glauben „hinderlich seyn dürfte.„

Mutterkorn, Brand, Rost, Lolch oder Schwindelhabersaamen bedürften keiner weiteren Versuche, als was Wißbegierige zur Befriedigung noch übriger Zweifel für sich davon anstellen wollen. Die Polizey hat der Geschäfte so viel, daß überflüßige Versuche nicht möglich bleiben; und dies wären für sie wenigstens, die alljährigen Prüfungen der nemlichen Sache. Der Landmann lachet auch oft heimlich in die Faust, wenn er über Dinge, die ihm zum Theil wohl bekannt sind, zu genau belehret werden will: er ist oft schlau genug, hie und da ein Versehen des Prüfenden zu entdecken, und dann machen seine Warnungen wenig Eindruck mehr. Chemische Versuche sind anbei mancherlei Ausnahmen unterworfen, und auch ich würde nie rathen, einen Mißbrauch davon zu machen.

6) „Die Einwohner müßten so lange mit un„schädlichem Roggen versehen werden, bis der

„verdächtige lange genug ausgeduftet, und durch „sodann wieder angestellte Erfahrungen der Gesund„heit nicht mehr nachtheilig befunden worden.„

Das Vorstrecken eines besseren Getreides bis zur ausgemachten Sache, oder bis zu völlig reifer Aernde, bleibt hier immer die Hauptsache. Es hat seine Schwierigkeiten; aber die sind zu heben, wenn man sich die Wichtigkeit des Gegenstandes vorstellt.

7) „Wenn auch der Roggen weniger Argwohn „erregte, müßte er doch erst durch sieben, ab„spülen, oder gar auslesen, von den etwa ver„dächtigen Körnern gereiniget werden.„

8) „Zu mehrerer Sicherheit könnte er noch erst „im Ofen gedörret, und sodann erst gemahlen, „wiewohl auch doch noch nicht gleich zum Backen „gebraucht werden.„

Die Absonderung des verdächtigen von dem reinen Getreide, ist das einzige übrige Mittel, wenn das Wachsthum von jenem nicht zu hintertreiben ist. Um den Schwindelhaber von dem Getreide zu bringen, sagt Gmelin, hat man in einigen Gegenden Schwabens ein eigenes deswegen sogenanntes Trefzensieb, dessen Löcher nach der Gestalt der Saamen dieses Unkrauts gebildet, und mehr länglicht, als bei dem Radensiebe sind. *) Le Sage und andere sehen als hinlänglich an, daß man das mit Lolch vermischte Getreide mit der Schaufel so

*) Von den giftigen Gewächsen, S. 65.

so weit, als es möglich ist, werfe, wo dann der leichtere Lölchsaamen unterwegs liegen bleibe und den schwereren Weizen verlasse. *) Das **Mutterkorn**, der **Brand** und der **Rost** werden entweder durch sorgfältiges sieben, oder durch kurzes Einweichen des Getreides in Wasser, wo das Verdächtige sogleich oben schwimmt und hinweg genommen werden kann, oder auch durch das fleißige **Wannen**, am besten abgesondert. **) Das **Dörren** im Backofen benimmt dem schädlichen Beisatze seine mehrste Kraft; aber es verhindert nicht, daß nicht unnahrhaftes Mehl unter das gute komme und dadurch das Brod schlechter und unkräftiger mache.

9) „Das heißhungrige Hineinfressen des warmen Brodes, müßte man durch Zureden oder „Verfügung anderer Nothhülfe verhindern.„

10) „Bei dem Genuße eines noch nicht verdachtlosen Brodes oder Mehles, müßte Butter, „Speck u. d. gl., allenfalls auch wohl ein Löffel „voll Leinöl zu Hülfe genommen werden.„

*) Gött. gel. Anz. Zugabe, 1777, 31. Stück. S. 385.

**) Mém. de la Société Roy. de Méd. T. I. p. 428. In jeder Mühle der Provinz Sologne wird ein eigenes Sieb gehalten, aber die Löcher daran sind klein, und nur angebracht, um den feinen Staub, welcher die Mühle überziehen oder verunreinigen würde, durchzulassen. Korn, Mutterkorn, Saamen von welcher Gattung sie seyen, alles wird gemahlen und verbraucht. l. c. p. 429.

11) „Die Obrigkeit müßte entweder dem „Mangel an diesen Hülfsmitteln abhelfen, oder „welches besser wäre, lauter guten Roggen her„beischaffen.„

12) „Alles verdächtige Korn müßte sogleich „weggenommen und vertilget werden.„

Alles was bisher gesagt worden, bezieht sich auf die sorgfältigste Beseitigung alles verdorbenen Getreides, besonders auf öffentlichen Märkten und Speichern. In Frankreich sind die Polizeykommissare schuldig, auf den Märkten selbst nachzusehen, und wenn verdächtiges Getreide daselbst gefunden würde, die Anzeige davon gehörigen Orts zu machen. Geschähe etwan, daß das Getreide unter Wasser gesunken und dadurch an seiner guten Beschaffenheit gelitten hätte: so läßt der Polizeyvorsteher, auf das Zeugniß zweier Aerzte, den Verkauf der Körner den Beckern und andern verbieten, auch den Müllern das Mahlen derselben zu untersagen. *) In den Mühlen läßt sich die Obsicht auf die gute oder schlechte Beschaffenheit des Getreides am besten noch ausüben, und in Zeiten, wo dieses bekanntlich sehr angesteckt ist, läßt sich blos durch geschärften Befehl an die sammtlichen Müller, und durch unermüdete Aufsicht, die verderbte Frucht ausser Gebrauch bringen: wohlgemerkt daß kein

Von fremdem Mehle.

*) Code de Police, Tome I. Tit. IV. §. IV. p. 106. 107.

kein fremdes Mehl von unbekannten Händlern aufgestellt werden dürfe: weil diese sonst das verderbte Getreide überall aufkaufen und gewissenlos verhandeln.

Das Getreide, welches wegen Schlechtigkeit für unbrauchbar erkannt und hinweg genommen wird, muß nicht Leuten überlassen werden, welche solches endlich doch wieder an Aermere unter der Hand um einen geringern Preiß verkaufen. Das Leben des armen Bürgers muß der Polizey nicht weniger heilig seyn, als des Reichen, und es muß die Vergiftung dieser großen Menschenklasse durch verderbtes Brod oder Mehl mit aller Schärfe verhinderet werden. *) Anstatt aber daß man verderbtes Getreide hinweg schütte, lasse man es von armen Kindern unter Aufsicht auslesen, und was noch brauchbar ist, zum Nutzen armer Haushaltungen verwenden. Das wirklich verdorbene Getreide wird am besten verbrandt, weil, wenn es in Flüße geschüttet würde, vielleicht die Fische davon leiden könnten.

13) „Den Armen müßte gutes Mehl geschaft „werden, so daß sie nicht nöthig hätten, von un„gewissenhaften Müllern zu kaufen.„

Ob man den Müllern den Handel mit Mehle gestatten möge?

Ich finde nie rathsam den Müllern den Mehlhandel zu gestatten. Es ist der Polizey un-

*) Schmieders sächs. Polizeyverfass. 1 Th. 17. Abth. §. 10.

möglich, auf den der Gesundheit des Volkes so nachtheiligen Betrug mit Frucht und Mehl zu achten, wenn die Müller dieses mit Mehl versehen dürfen, wozu sie selbst das Getreide aufgekauft haben. Die Betrügerei ist in den Mühlen so leicht und so mannigfaltig, daß in theuern Zeiten, wo, für solche, viel zu gewinnen ist, keine Aufsicht hinreicht, das Leben der Bürger, gegen die Habsucht niederträchtiger Müller, zu sichern. Von ausländischen Müllern versteht sich dieses alles in doppelter Maaße. In einigen Gegenden Deutschlandes, ist es den Müllern schon in ihren Zunftartickeln untersagt, Mehl zu verkaufen: blos aber darum, damit den Beckern hiedurch kein Eingrif in ihre Gerechtsame geschehe. Die nöthige Aufsicht auf die allgemeine Gesundheit wird einen weit wichtigeren Grund zu einer solchen Einrichtung geben.

14) „Den armen Kranken besser zu Hülfe zu „kommen, und die wahren Wirkungen der Arzneien „besser beobachten zu können, müßten Krankenhäu„ser angelegt, und treue Wundärzte unter der „Aufsicht des Phisici dabei aufgestellet werden.„

Von dergleichen, immer schwer auszuführenden Vorschlägen, wird unter dem Artickel **Medicinal-Anstalten**, das nöthige gesagt werden.

15) „Auch müßte man die Schädlichkeit des „verderbten Korns, nebst den Gegenmitteln, in den „künftigen Kalender einrücken lassen, um das Vor„urtheil der Bauern zu schwächen.„

16)

16) „Auf den Anbau mehrer Feldfrüchte, müßte „gesehen werden, damit der Abgang des Korns „desto leichter ersetzt werde.„

Dieser Auszug der Berichte versammelter Aerzte, über die beste Weise, dem durch schlechtes Getreide an seiner Gesundheit so sehr leidenden Landmanne beizuspringen, verdiente hier ganz eingerückt zu werden; und es wäre gewiß zu wünschen, daß dergleichen gemeinschaftliche Gutachten über beträchtliche allgemeine Uebel und deren sicherste Abwendung, auch aus andern Gegenden aus Wohlwollen zur ganzen Menschheit mitgetheilet würden: so würde endlich die medicinische Polizey überall ein ganz anderes Ansehen bekommen, wenn auch nicht jeder Rath allemal, und überall gleich gut anzubringen wäre.

§. 16.

Verderbniß des aufgespeicherten Getreides.

Das aufgespeicherte Getreide ist auch manchem Verderbniße ausgesetzt. Es ist bekannt, daß nach nassen Aerndtezeiten, die Frucht sich weniger lang halten läßt, und indem sie sich in großen Haufen erhitzet und zu keimen anfängt, mehr Neigung zur Fäulniß verräth, als wenn sie trocken zur Scheune gebracht wird. Wenn es den Fruchtböden an reiner, durchstreichenden Luft fehlet, §. 3. oder der Fleiß im Herumwenden gesparet und die nöthige Reinigung versäumet wird, so wird das Getreid leicht stickfend, das daraus gemahlene Mehl behält

den üblen Geschmack, und wird ungesund. Der so schädliche Getreidewurm, (curculio granarius,) welcher nicht von den Aeckern in die Scheunen gebracht wird, sondern in Fruchtböden wohnet, wohin er leicht von fremden Oertern mit dem Getreide hingeführet wird, verzehret nach und nach alles nahrhafte Mehl der Körner und hinterläßt die blose Spreue. *) Alte verlegene Früchte liefern nur weniges und zur Fäulung neigendes Mehl, und sind noch überdies mit dem Unrathe von Insekten und Mäusen angefüllet, welche diesen Zustand vermehren; 2c. Alles dieses macht daß oft sehr schlechtes und ungesundes Getreide verkaufet und damit die Gesundheit der Bürger beschädiget wird.

Fürsorge dagegen.

Die Polizey muß, so viel möglich, der Ursache dieser Uebel vorzubeugen suchen, indem sie den Bau, selbst der Privatspeicher, nach gewissen Regeln zu unternehmen befiehlt und überall genug Luft anbringen läßt; indem sie die Aufbewahrung des alten Getreides einschränket und dem Wucher der Kornjuden Grenzen anweiset. Es muß in theuern Zeiten keine Frucht, als auf öffentlichen Märkten, verkaufet, solche aber vorher scharf geprüfet werden.

§. 17.

*) S. Gött. gel. Anz. 1778. 53. Stück, S. 428. sq. In den Canarischen Inseln wächst in dem Korne ein Wurm Gorgoscho genannt, welcher ebenfalls das Innere herausfrißt, und die Hülse gewissermaßen ganz läßt; Allgem. Historie aller Reisen, IV. Theil, §. 1. S. 17.

§. 17.

Nachdem ich dasjenige, was das Getreide betrift, durchgangen bin, komme ich an die Verwandlung dessen zu Mehle.

Von den Mühlen.

Bei den ältesten Völkern war das Mahlen des Getreides die Sache der Sklaven: die Körner wurden in einem Ofen gedörret und dann in einem Mörser zerstoßen. Die Völker um Kondoma in Sibirien mahlen noch ihr Korn zwischen zween Steinen, welche aus allen Kräften aufeinander herum gedrehet werden. *) Und noch thun die Bauern in Egypten das nemliche. **) Die Mühlen sind erst nachher erfunden worden; inzwischen waren die Dreh- oder Handmühlen schon zur Zeit der Auswanderung der Israeliten aus Egypten bekannt. Die Wassermühlen kamen später auf; doch hat schon vor Augustus Zeiten, Pomponius Sabinus von Mühlen geschrieben, welche zuerst im Tyberfluß angelegt worden seyen. Das römische Gesetzbuch macht unter dem Zeno, um das Jahr 480, zuerst Meldung davon. ***) Es versteht sich, daß so wie die Mühlen verbessert wurden, die Güte und Nahrhaftigkeit des Mehls, das man aus dem nemlichen Getreide erhielt, zugenommen habe: und hier

*) Gmelin, Reise durch Sibirien, I. Theil, S. 286.

**) Niebuhrs Reisebeschreib. I. B. S. 150.

***) L. 10. Lib. II. de Aquæ ductu. Petr. Mülleri dissert. de Molendinis; *Jenæ* 1678. §. 3.

hier haben gewiß die Wassermühlen vor den Wind- und Drehmühlen einen sehr großen Vorzug. *)

§. 18.

Von nöthiger Beschaffenheit des Getreidmehls.

Gutes Getreide giebt ein gutes und gesundes Mehl, wenn bei dessen Zubereitung nichts ausser Acht gelassen wird. Inzwischen können verschiedene Umstände zusammen kommen, um das Mehl ungesund zu machen.

Vom besten Mehle.

Das feinste Mehl ist eben das nahrhafteste nicht: es hat weniger leimichte Theile, welche allein das Nährende in jedem Mehle ausmachen. Nach den Versuchen welche Le Sage auf Befehl der französischen Regierung gemacht, erkennet man das gute Mehl am leimichten Theile, der elastisch seyn muß: ist er spröde, so ist das Mehl mittelmäßig, und schädlich, wenn man gar keinen Leim vom Mehle erhält. Ein Pfund Mehl soll eilf Unzen zwei Quentchen Stärkemehl, vier Unzen elastischen Leim, und sechs Quentchen süße Materie geben, die mit Wasser sich ausziehen läßt. Das feinste Mehl hat im Pfunde nur 3 Unzen leimichte Theile, das griesichte Mehl hält schon vier Unzen, das zweite Mehl eben so viel, das gröbere dritte nur zwei Unzen zwei Quentchen, die vierte Art gar keinen. **) Ein gesunderes und nahrhafteres Mehl wird erhal-

*) *Adolphi*, diss. de aere aquis & locis Lips. p. 85.

**) Gött. gel. Anz. 1777, Zugabe, 31. Stück S. 485. sq.

halten, wenn vorher alles Getreide abgespitzet wird, das ist, wenn bei dem ersten Aufschütten, die Steine so weit von einander entfernet werden, daß sie nur wenig auf die Körner wirken können, worauf alles gleich gesiebt wird. Von jedem Scheffel Getreides erhält man alsdann zwar eine Metze Mehls weniger; aber auch dagegen eben soviel an Kleien mehr, die den Staub und den Unrath des Getreides in sich aufgenommen haben. *)

§. 19.

Von dem Mühlsande unter dem Mehle.

Es ist kein geringes Nachtheil um den Sand, welcher beim Getreidmahlen sich von den Mühlsteinen abreibt und unter das Mehl mischt. Dieser feine Sand giebt in den Eingeweiden Anlaß zu Verstopfungen der feinsten Gefäße: er sammelt sich in den Därmen zu wirklichen Steinen (calculi) und verdirbt die Verdauung. Jäckert sagt: „Wenn „man von dergleichen mit Sandstaub vermischten „Mehle unter dem Brode beständig ißt; so setzt „sich der Sand im Magen und den Gedärmen wie „eine Gluth. Daher entsteht nicht allein Uebelkeit, „Bauchgrimmen und Magendrücken, sondern der „feine Sand, der überhaupt in unsern Verdauungs„wegen gar nicht aufgelöset werden kann, dringt auch

*) Erfahrungen eines Mühlenmeisters von der Behandlung des zum Vermahlen bestimmten Getreides, von J. C. Füllmann.

„auch wohl in die kleinsten Gefäße, wo er Ver„stopfungen, Zusammenwachsungen und Geschwüre „verursachet. Ein dergleichen Mehl ißt man öf„ters in unterschiedenen Gegenden der Schweiz, „und, nach dem Linnäus, noch mehr in Nor„wegen. Davon leitet er die heftigen Magen„schmerzen, die Beschwerungen der Eingeweide und „die Todesfälle her, denen viele von den dortigen „Einwohnern unterworfen sind.„ *)

Sind die Mühlsteine von mittelmäßiger Härte, das Getreide gehörig angefeuchtet, und die Mühle wohl eingerichtet, so soll, bei sonst guter Aufsicht, bei zwanzig Scheffeln Mehls nicht zwei Loth Sand abgerieben werden. **) Sonst rechnen die Müller, daß sie, wenn immer gemahlen wird, des Jahrs gegen zwei Zolle Abgang an jedem Mühlsteine, sowohl durch das Schärfen derselben als durch das Abreiben, zu leiden haben. Das Schärfen muß meistens über den anderen Tag vorgenommen werden und es kömmt hier viel darauf an, wie solches geschehe. Die Mühlsteine haben 4 bis 5 Schuhe im Durchmesser, und daher beträgt dasjenige, was bei harten Steinen, von Sand unter das Mehl kömmt überhaupt so viel nicht: allein weiche Steine geben ungemein mehr Sand ab und machen das Mehl gewiß recht sehr ungesund. Der Abt Alberto For-

*) Allgem. Abhandl. von den Nahrungsmitteln; S. 111.

**) l. c.

Fortis berichtet, daß von der Insel Milo, Mühlsteine verschrieben würden, die ein volkanischer Topfstein sind, sich leicht abreiben und ihren Staub mit dem Mehle vermischen. *) Dergleichen Unvorsichtigkeit findet an mehrern Orten statt, wo den Müllern frei steht, ihre Steine der Wohlfeile nach anzuschaffen.

Der Rath, daß man die Müller dazu anhalten sollte, daß sie in der ersten Zeit, wenn ihre neugeschärften Steine zum Mahlen eingesezt oder gebraucht werden, zuerst kein Getreide für Menschen mahlen, sondern blos für das Vieh darauf schroten sollen, bis daß der Sand abgerieben ist, — läßt sich nicht wohl ausführen: weil so oft neue Schärfung vorgenommen werden muß, daß die Müller nicht immer so zu Werke gehen können. Die Thiere müssen auch wirklich von diesem feinen Sandstaube vieles leiden, und Ehrmann leitet mit Recht auch von dieser Ursache die Darmgicht der Pferde her, wenn nemlich diese unter dem Haber vielen Unrath verschlingen; **) wie ich dann selbst große, aus den Därmen der Pferde gekommenen Steine besitze, welche von solch' einer Ursache entstanden sind.

Die Polizey muß also die Müller dazu anhalten, daß sie ihre Steine aus den besten Brüchen, wenn

*) Dalmatische Reisen, II. Band.

**) Praktische Versuche in der Darmgicht der Pferde.

wenn solche auch entfernter wären, herbestellen, und kein Stein sollte neu eingesetzet werden können, wenn er nicht vorher von geschwornen Steinhauern oder sonstigen Kennern für tauglich anerkannt worden wäre. In den alten Mühlordnungen heißet es: „Daß der Müller ehe und dann er die Mühle „zurichte, den Stein mit allem Fleiß behaue. 2. „Denselben alsdann nicht mit Kleien, sondern mit „seinem eigenen und gutem Korn, wie sichs ge„bühret, recht wohl bemahle und den Stein recht „vollständig speise. 3. Die Frucht, als Dinkel, „Roggen und dergleichen nach der Becker Art mit „allem Fleiß mahle, damit sich das Meel im Backen „wohl erheben könne; dann wo das Meel kisig „oder sonst verdorben, wird das Brod ganz uneßig, „und kann die Prob secundum qualitatem nicht „bestehen, demnach die Substanz in pejus trans„ferirt worden. *)

Von dem Zerplatzen der Mühlsteine.

Ein Umstand, welcher besondere Fürsorge verdienet ist noch folgender: die Mühlsteine oder Läufer werden manchmal durch die Heftigkeit der Bewegung bei großem Wasser, oder wenn die Frucht abgelaufen ist, so erhitzt, daß sie mit einer Heftigkeit zerplatzen und in Stücke zerspringen, welche auch in einer weiten Entfernung, den in der Mühle ge-

*) Nicolai *Myleri* ab Ehrenbach Metrologia hoc est de jure Statuend. de Mensuris, ponderibus & moletrinis; Cap. XVII. p. 367.

gegenwärtigen Menschen tödtlich werden kann. Ich weiß, daß durch einen solchen, nicht ganz ungewöhnlichen, Zufall, zu Heidelberg ein Mühlknecht in der Mitte des Leibes von einem zersprungenen Mühlsteine durchschnitten worden ist. Erst vor Kurzem wurden zu Drußheim im Durlachischen zwo Personen durch Zerplatzung eines Mühlsteines sehr beschädiget; und 1750, ward auf der Neudorfer Mühle im Hochstift Speier, ein Mühlknecht von einem zersprängten Steine, auf zehn bis eilf Schritte an die Mauer, und von da, durch Zurückprellung, eben soweit mitten in die Mühle geschleudert, so daß an jener die Augenbraunen hangen blieben. In Kuhrpfalz müssen die Müller unter Strafe alle Mühlsteine mit einem dicken eisernen Ringe einfassen, um diesem Unheile, so viel möglich vorzubeugen; in dahiesigen Gegenden geschieht dieses meistens, und überall verdienet solche Vorsicht gebraucht zu werden; weil in den Mühlen beständig viele gemeinen Leute sich aufhalten, ihre Früchte selbst zu mahlen; und daher sich dergleichen Unglücke zu jeder Stunde ausgesetzt sehen.

Die gute Beschaffenheit der Mühlsteine, wenn solche reines, festes Korn haben und durch keine Aderen durchstrichen werden; desgleichen die Behutsamkeit, daß die Schichten oder Lagen des Sandes in solchen nicht Wasserpaß sondern senkelrecht zu liegen kommen, — kann dem Zerplatzen noch am besten vorbeugen.

§. 20.

Von verdorbenem Mehle.

Das Mehl verdirbt, sich selbsten überlassen, wenn es zu lange aufbewahret, oder in Säcken, Kästen und Fässern hart zusammengedrückt von aller Luft abgehalten wird; wenn es naß geworden und wieder trocken wird. Es wird boshafter Weise verfälscht mit schlechterem Getreidmehle, mit Sand u. d. gl. — Für all' dieses muß gesorget werden.

Beispiele von verdorbenem und verfälschtem Mehle.

Ein zu neues Mehl, giebt ein weniger schönes Brod. Da aber bei längerem Aufbewahren des Mehls dasselbe sich erhitzet, und von einer Menge Mehlwürme verunreiniget wird; so daß Moder in einem Lothe solchen Mehls 6788 Milben gefunden hat, deren Genuß nothwendig schädlich seyn muß; *) so ist ein so vernachläßigtes Mehl nicht mehr für verkäuflich zu halten. In der gefährlichen Seuche, welche 1764, im Königreich Neapel durch Hungersnoth entstanden ist, mischten viele Brod- und Mehlhändler, Marmor, gemeinen Sand, Asche und verschiedenes Zeug unter das Mehl. Die Regierung, welche den Betrug entdeckte: ließ ungeheuere Lasten desselben ins tiefe Meer versenken, und zog so die Gesunderhaltung des Staats, dem etwanigen beträchtlichen Schaden und Eigennutz vor. Eine Menge, dem Ansehen nach sehr weisses Mehl, wurde, in klei-

*) Gött. gel. Anz. 1777, Zugabe, 7. St.

kleine Fässer fest eingestampft von ferne zugesandt: aber sogleich als bitter und faul befunden. *) Man hat verschiedene andere Beispiele, daß, in theueren Zeiten, gewissenlose Bäcker und Mehlhändler, Erde, Gyps, Kreide, gelöschten Kalk, verbrennte Knochen, unter das Mehl gemischt, und damit das Volk langsam vergiftet haben. **) Thenberg erzählet die Geschichte, daß auf einer Reise nach dem Vorgebürge der guten Hoffnung einige 20 Personen Pfannenkuchen aßen, wozu das Mehl aus Unvorsichtigkeit mit Bleiweiß vermischt worden. Der Doctor erkrankte selbst und erbrach sich des anderen Tages 30 bis 40 mal; die Stühle hatten einen braunen, bleiweißartigen Bodensatz, hiezu kam eine Kolik, das Zahnfleisch fieng an aufzuschwellen, und der Speichel floß häufig. ***) Obschon nun eine Verfälschung des Mehls mit solcher Waare nicht wohl Platz finden mag; so sieht man doch soviel daraus, daß man auf keinen fremden unbekannten Zusatz mit gleichgültigem Auge sehen möge.

Die Polizey, welche, auch aus oben erwehnten Ursachen, den Müllern nicht füglich den Handel mit Mehle gestatten kann, muß demnach bei Beckern und Mehlhändlern öfters nachsehen, die

*) Sarcone l. c. S. 20.

**) Zückert, l. c. §. 84.

***) Schwedische Abhandl. B. J. 1773.

Beschaffenheit des Mehls, besonders in theuern Zeiten, genau prüfen, und allen Betrug schärfstens strafen lassen. Wegen Vermischung des Brodmehls mit Sande und andern schädlichen Dingen, macht sich der Thäter wirklich des criminis stellionatus schuldig: *) folget hieraus, der Tod; so wird die Sache, als Vergiftung, auch mit der Todesstrafe bestraft. **)

§. 21.

Von Zubereitung des Brodes.

Endlich habe ich noch des Brodes selbsten dahier zu erinnern. Hier kömmt es vorzüglich darauf an: daß solches wohl gebacken, nicht zu frühe verspeißt, und auch nicht zu lange aufbehalten werde; welches alles, da es der Aufsicht der Polizey unterliegen solle, von dem öffentlichen Brodsverkaufe zu verstehen ist.

Dessen Verschiedenheit.

Die Griechen buken ihr Brod theils in der Asche, theils im Ofen. Die Israeliten waren mit jenem sehr bekannt, und der Herr drohte ihnen: daß sie an statt mit Holz, ihr Brod dereinst mit Men-

---

*) *Ziegler*, de Jur. maj. L. I. c. 41. §. 81. S. L. 3. §. 1. ff stellionat.

**) *Heinecc.* Elem. Jur. Germ. L. II. Tit. 27. §. 325. not. *) S. R. I. Princeps Politiam circa commercia & studia civium suorum rite adornans; auct. *Luedecke*, Götting. 1746. §. XXXIII. p. 115.

Menschenkoth backen sollten. *) Anfänglich ward von den ältesten Völkern das Brod unter der Gestalt eines Kuchens oder bei uns sogenannten Fladens, dergleichen noch das ungesäuerte Brod der Juden ist, gegessen. Von den alten Deutschen ist es nicht einmal ausgemacht, ob sie das Brod gekannt haben. Ihre Gerste und übriges Getreide, brauchten sie meistens um Bier, oder ein dem Bier ähnliches Getränke daraus zu brauen. **)

Doch geschieht bereits im sechsten Jahrhundert Meldung des Brodes in Deutschland. ***)

Endlich lernte man den Teig durch Gährung in die Höhe treiben, und nun konnte man dickere Massen zu Brod backen und denselben verschiedene andere Gestalten geben, unter welchen das Verhältniß, bald der Krume, bald der Rinde abwechselte. Dieser Unterschied hatte auf Nahrhaftigkeit und Güte des Brodes immer einen großen Einfluß; und jezt ward die Nachläßigkeit des Bäckers in der Auswahl des benöthigten Sauerteiges, in dem Kneten oder Verarbeiten des Teiges, und dann der gewöhnliche Betrug dieser Leute im Gewichte des um so viel schwehreren Brodes, je weniger es ausgebacken wird, zu einer Ursache vieler üblen Fol-

Unausgebacken Brod.

*) Ezech. IV. cfr. *Brunings* Comp. antiquit. græc. c. II. Lect. I.

**) Schmidt, Geschichte der Deutschen I. Theil S. 21.

***) LL. Alem. Tit. 22.

Folgen, besonders unter jenen, welche ihr Brod nicht selbst backen konnten, als die Armen, die Soldaten, Spitäler, Zucht- und Arbeit-Häuser, u. d. gl. Ein Fehler, welcher viel mit zu den übeln Folgen der Hungernoth zu Neapel beitrug, sagt Sarcone, lag in dem schlecht gegohrenen, und elend gebackenen Brode: ein Fehler, der mit der Gefrässigkeit vereint, womit man aus Ungeduld, der gewöhnlichen Gefährtin des Hungers, das Brod verschlang, welches man etwa bekommen konnte, höchst beträchtlich ward. Diese Unbequemlichkeit war beinahe unvermeidlich. Viele Bäckeröfen blieben ungebraucht: und da fast alle Einwohner genöthigt waren, von Marktbrode zu leben, nahm die Nothwendigkeit viel und schleunig Brod zu backen immer zu. Es ist augenscheinlich, daß es an genugsamer Zeit, zu einer gehörigen Zubereitung und zu hinreichendem Backen des Brods selbst fehlte." *)

Die Polizey läßt also nothwendiger Weise allzeit, besonders aber in Fehljahren, das Brod durch Sachverständige Brodbeschauer genau untersuchen. Da man so ausserordentlich darauf sieht, daß das Brod sein Gewicht habe, wo es doch, ohne Verschulden des Bäckers, gar füglich zu leicht werden kann, sollte man nicht vielmehr darauf sehen, daß es nicht zu schwehr wiege, und ungebacken verkauft werde?

"Wenn

*) l. c. S. 28.

„Wenn die Bäcker altes und verdorbenes Mehl „verbacken, oder das Weizen= und Rocken=Mehl „mit Gersten= Haber= oder Wicken=Mehl vermischen, „oder den Teig nicht wohl ausknäten, und den= „selben noch wohl mit Wasser streichen, damit das „Brod desto schwehrer wiege; &c. so ist es nicht „genug, daß man bei den Visitationen, die Bro= „de und Semmeln nachwieget, sondern man muß „auch einige, und hiezu kann man die zu leicht ge= „fundenen zuerst nehmen, in etliche Stücke zer= „schneiden, davon essen, und probieren. *)

Der Fürst=Bischoff zu Lüttig befahl vermittelst erneuerten Edicts vom 14ten August 1772, den dasigen Bäckern, unter Strafe der Konfiscazion ihrer Waare, und einer Geldbuse von fünf Goldgulden, wovon die eine Hälfte der Polizey, die andere dem Anzeiger heimfällt, keine Art von Brod, so entweder nicht gar gebacken, oder aus anderem Zeug als Getreide, gemacht seyn möchte, auszustellen und zu verkaufen: weil die Aerzte, welche von der Regierung zur Wartung der Kranken angewiesen worden, angezeigt hätten, daß das schlechte Brod zu den seit einiger Zeit daselbst herrschenden Krankheiten mitwirkte. **)

Fürstlich=Lüttigsche Verordn. das Ausbacken des Brods betreffend.

*) Krünitz Oeconomische Encyclopädie III. Theil, S. 344.

**) Joh. Jac. Moser, von der Landeshoheit in Polizey=Sachen, S. 84.

Von noch warmen, und unaufgetriebenem Brode.

Zu Paris müssen die Bäcker ihr Brod auf eine gewisse Stunde gebacken haben, damit es kalt und genießbar werde, bis die Zeit kömmt, solches dem Volke zu überlassen. Die Brodbeschauer können ohne solche Verfügung die Güte des Brods nicht beurtheilen. Das Kommißbrod wird manchmal dadurch ungenießbar: daß es, wie es aus dem Ofen kömmt, sogleich aufgepacket und verführet wird, wodurch das Brod eine Nässe, Schwehre und Festigkeit erhält, welche diesen Kleister jedem Magen unverdaulich macht. Brod welches nicht hinlänglich aufgetrieben, sondern von solcher kleisterigten Beschaffenheit ist, verdienet immer, von welcher Ursache es auch so ausgefallen seyn mag, hinweggenommen und wegen Ungesundheit für unverkäuflich erklärt zu werden.

Von ungesundem Sauerteige.

Wenn die Bäcker aus Nachläßigkeit oder aus andern Absichten einen zu alten sehr sauerriechenden Sauerteig zu ihrem Teige nehmen; so verdirbt das beste Mehl davon, und das Brod erhält einen unangenehmen saueren Geschmack. Kränkliche schwache Menschen, Kinder, befinden sich bei diesem Brode sehr übel: es verursachet ihnen viele Unverdaulichkeiten und einen saueren Kleister in den Gedärmen, woraus Verstopfungen und eine besondere Anlage zu Würmen u. d. gl. entstehen.

Von dem Hefen.

Hier ist auch wegen der Hefen eine Erinnerung nöthig. Nach Paris wird, besonders im Winter, vieler Hefen aus Flandern und der Picardie gebracht. Dieser

ser verdirbt meistens schon unterwegs: daher mußte, nach einem dasigen Polizeygesetze, der Hefen auf öffentlichen Markten allemal vor dem Verkaufe durch verpflichtete Personen versuchet werden; welche gute Ordnung jezt doch nicht mehr in Ausübung gebracht wird. *) Zu den Semmeln, schreibt Schreber, bedienen sich an einigen Orten, wo von Seiten der Polizey keine Aufsicht geführet wird, die Bäcker eines Gährungsmittels, welches sie unter dem Nahmen Zeug geheimhalten. Einige Bäcker haben ihm gesagt, daß Pottasche und Zucker, andere, daß gekochter Hopfen, oder eine Brühe von gekochten Hopfen, unter diesem Zeuge zu verstehen sey. Andere Bäcker haben ihn versichert, daß an einigen Orten die Lauge von Hünerkoth als sogenanntes Zeug zu Semmeln gebraucht würde. Zükkert sagt, es seye gewiß, daß man an vielen Orten Hefen und Hopfen als sogenanntes Zeug zu den Semmeln nimmt. Daß aber, wo eine gute Polizey herrscht, den Beckern aller Zeug schlechterdings verbothen seye, und nichts anders als Hefen zur Verfertigung der Semmel dürfe genommen werden. **)

Von dem schädlichen Zeuge zu Semmeln.

Der Hefen wird auch meistens in zinnenen Flaschen oder Gefäßen, oft 3 Wochen lang bei Bäckern und Händlern aufbewahret. Es wird, während so viel Zeit, vieles Bleiartige durch den Hefen aus dem

Aufbewahrung des Hefen in schädlichen Gefäßen.

*) Physic. oekon. Bibl. T. XXIII. S. 77.

**) Allgem. Abhandl. von den Nahrungsmitteln, §. 74.

dem Zinne aufgelößt, und die Gesundheit leidet Schaden durch dessen Genuß. Die Polizey muß also den Bäckern und Hefenhändlern auferlegen, sich zur Aufbewahrung der **Hefen**, schlechterdings keiner metallenen Gefäße zu bedienen.

Von allzugrobem Brode.

Im strengsten Verstande kann man nicht sagen, daß das **gröbere** Brod, z. B. der Bonpour-Nickel, **ungesunder** seye, als ein **feineres**: es ist nur jedes für seine besondere Art Mägen; *) überhaupt genommen aber, nähret ein **allzugrobes** Brod weniger, als ein anderes nicht allzufeines. Ein Pfund Brod ohne **Kleyen**, nähret soviel, als 5/4 Pfund mit **Kleyen**. Leztere machen, daß das Brod nicht gut aufgeht; daß sich der Teig nicht gut durchkneten, auch nicht genug ausbacken läßt. Die **französische** Regierung befahl also: daß zum sogenannten Kommißbrod für die Soldaten, **von zweihundert** Pfund Getreide, **zwanzig** Pfund Kleyen ausgeschieden werden solle. **)

Wie man allgemein gesundes Brod backen machen könne.

Die Polizey kann nun zwar niemand bestimmen, daß er feiner Brod essen solle, als seine Umstände erlauben. Aber in Rücksicht des **Backens** nach der **Gesundheit**, kann sie nützliche Verfügungen

---

*) Unzer, der Arzt, 106. Stück.

**) *Parmentier*, avis aux bonnes ménagéres des Villes & des Campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain. S. Physic. ökon. Biblioth. 9 B. 3 Stück. S. 350. sq.

gen treffen, wenn es ihr Ernst damit ist. Man hat jezt den Vorzug der Gemeinde-Backhäuser vor den eigenen Backöfen aus ökonomischen Grundsäzzen so überweisend dargethan: daß sich schlechterdings dawider nichts sagen läßt; als daß diese dem Eigenthümer gemächlicher sind. *) Allein man wird die Nothwendigkeit und den Vortheil überall Gemeindebacköfen einzuführen, noch viel deutlicher einsehen, wenn man bedenkt: daß die Polizey nie im ganzen für die Gesundheit des ersten Nahrungsmittels der Menschen, des Brodes, stehen könne, solang jede Haushaltung ihr Brod selbst nach Willkühr backen mag. Man kann hier freilich sagen: daß

Nothwendigkeit eines Gemeindebackofens.

*) Die große Feuersgefahr von so vielen, meistens ohne alle Vorsicht, hinten an die, von blosem Holz aufgeführten Bauernhäuser angebrachten Backöfen, die vielen Beispiele, daß ganze Ortschaften häufig aus dieser Ursache allein hinweggebrandt sind; die Verschwendung welche solche Oefen an Holz überall verursachen, theils weil sie ohne alle Kenntniß nach einem äußerst schlechten alten Gebrauche angelegt werden, theils weil so viele Oefen eine nach Verhältniß ungleich größere Heizung nöthig haben; die Versäumniß, welche das Selbstbacken in den einzlen Haushaltungen mit Holzspalten, Ofenheitzen und die nöthige Aufsicht, verursachet; sind gewiß wichtige Ursachen zu einer allgemeinen Einführung der Gemeinde-Backhäuser. Man sehe was Krünitz, in dem dritten Bande der ökonomischen Encyclopädie unter dem Wort Backofen, schönes gesammelt hat.

daß man die Menschen immer für diesen Artikel könne allein sorgen lassen; .... daß unsre Aeltern bis auf uns ohne solche Vorkehre von ihrem durch eigene Hände gebacknen Brode gut gelebt hätten.... Ich habe nichts dawieder! Allein man wird mir leicht so viel zugestehen: daß das **Backen** doch eine so leichte Sache eben nicht seye, daß nicht in jeder Haushaltung einen guten Theil des Jahrs hindurch **elendes Brod** müße **gegessen werden**; und daß Parmentier Recht habe, wenn er versichert: daß die wenigsten Hausmütter mit dieser Kunst, so viel bekannt seyen, daß sie mit Zuversicht ein gesundes und wohlgebacknes Brod, auch aus dem besten Getreide zu liefern wüßten. Noch so schlechtgebackenes Brod wird eben in allen Haushaltungen aufgezehret, weil man nicht gerne so viel Getreid unnütz verwendet haben will, und die Ehre der Hausmutter darunter zu leiden scheinen würde, daß man ihr Werk für ganz ungeniesbar erklären wollte. Daß aber von solchem **Kleister**, vorzüglich bei Kindern, und selbst bei nicht sehr starken Erwachsenen, manche Beschwehrnis entstehen müsse, und **die häufigen Warmkrankheiten unter der Bauernjugend meistens dem häufigen Genusse eines schlechtgebackenen noch teigigen Brodes zuzuschreiben** seye: daran werden wenig Vernünftige einen Zweifel unterhalten können. In **Thüringen** ist mitten in jedem Dorfe, an einem freien und von andern Häusern abgesonderten Orte, ein großes Gemeinde-Back-

haus,

haus, welches entweder mit vorbeifliesendem Bach-Wasser, oder mit gegrabenen Brunnen versehen ist. Zu diesem Backhause ist ein besonderer der Bäckerei verständiger Mann bestellt, der nach Anzahl der im Dorfe lebenden Menschen, wochentlich 2, 3, und 4 Backtage hält, und an solchen Tagen den Backofen zu allem nöthigen Gebrauch der Einwohner heizen muß: indem zugleich alles, was in Pfannen an Fleschwerk, Zugemüse u. d. gl. gekocht und gebraten, oder sonst zum Essen zugerichtet werden kann, gegen Erlegung einzelner Pfenninge, mit gar gemacht wird. Der Lohn des Bäckers für jedes Brod und Kuchen ist sehr gering. Zur Heizung wird ihm, weil das Holz selten, nach Proportion des Backwerks, so ein jeder Dorfs-Einwohner beibringt, etwas Stroh zu halben und ganzen Schütten, oder an den Orten, wo noch etwas Holz vorhanden, ein sehr weniges an Reis- oder sogenannten Wellholze gereichet. *) In Schweidnitz sind 1781, Versuche des Brodbackens mit Steinkohlen, in besonders dazu eingerichteten neuen eisernen Oefen, angestellet worden. Da des Königs Majestät, bei Gelegenheit der in Schlesien gehaltenen Revue, den guten Ausgang dieser Versuche eingesehen, so ward befohlen, die übrigen ordinairen Oefen nach und nach umzuändern und sie zu dem neuen Gebrauche einzurichten. So ist also wegen Dauerhaftigkeit und Wohlfeile der Gemeinde Back-

---

*) Krünitz, l. c. S. 372.

Backöfen auch dadurch jezt mehr gesorgt: daß, wo auch mit blosen Steinkohlen geheizet werden muß, doch ein gesundes Brod gebacken werden mag; wo hingegen in einzelnen Oefen von gemeiner Bauart ein solcher Vortheil nie zu erwarten seyn wird.

Nutzen und Instruction eines Gemeinde-Backmeisters.

Hat jede Gemeinde einen oder zween allgemeine Backöfen, und einen des Backens kundigen Mann, der dem Geschäfte vorsteht: so kann erst die Polizey dasjenige in Rücksicht auf das gemeine Hausbrod leisten, was sie mit so besonders gutem Erfolge für die allgemeine Gesundheit der Bürger, bei dem öffentlichen Brodverkaufe leistet. Einem solchen Backmeister würde jezt, durch eine besondere Instruction, nebst andern diese Fachs bebetreffenden Artickeln, auch alles das zu besorgen auferlegt, was die Verfertigung des gesündesten Brodes betrift. Er hätte für wohlausgebackenes und wohlaufgetriebenes Brod zu stehen, und daher darauf zu dringen: daß ihm kein unverarbeiteter, kein mit übelriechendem Sauerteige vermengter Brodteig zu backen gebracht würde; von ihm würden die Hausmütter in demjenigen unterrichtet, was zur besten Zubereitung des Brodteiges zu wissen und zu thun, unentbehrlich ist; durch ihn würde der jeder Gemeinde nöthige jährliche Vorrath an Getreide näher bestimmt, die verschiednen Zusäze und Vermischungen der vielerlei Getreidmehle, und ihres speciellen Erfolges auf die Gesundheit einzler Haushaltungen, erforschet; durch ihn alle

und jede Verbesserungen in der Zubereitung dieses allgemeinen Nahrungsmittels benutzet, und so ein wichtiger Theil der Volks-Diät in Ordnung erhalten, indem es jezt dem Auge der Polizey möglich ist, auf einmal und ohne Belästigung der Privathaushaltungen, nähere Aufsicht zu pflegen.

§. 22.

Brodverfälschung.

Die **Brodverfälschung** durch gewissenlose und gewinnsüchtige **Bäcker**, ist ein wichtiger Gegenstand der Polizeyfürsorge. Von den Verfälschungen des **Mehls** ist §. 20. geredet worden; das Brod selbsten wird verfälschet entweder um solches dem Ansehen nach schöner zu liefern, oder demselben durch andere Dinge, als das Mehl ist, sein gehöriges Gewicht zu geben, wenn man allenfalls sich nicht getrauete, ein schon vorher verfälschtes Mehl in Vorrath aufzuhalten und jezt erst zu verbacken. Zu London fiel es mehrern **Bäckern** ein, sich dem Volke durch ein **weisseres Brod** zu empfehlen, und **Zückert** sagt, daß dieselben **ganz unverholen** zu diesem Ende Alaun unter ihr Brod mischten, obschon die hierauf endlich gesetzte Strafe machte, daß diese Leute den Alaunsatz geheimer hielten. *) Eine Menge Menschen verfielen durch diesen Zusatz in unerklärbare Zufälle, besonders Erstickungen, hartnäckigte Verstopfungen, und andere selbst tödtliche Uebel. D. **Maning**

Mit Alaun.

*) Allgem. Deutsche Bibliothek, 27 Band, S. 422.

Maning erregte durch die Bekanntmachung der von ihm entdeckten üblen Folgen des mit Alaune vermischten Brodes, die mehrste Aufmerksamkeit. Die Englischen Aerzte hielten die Sache nicht alle für gleich gefährlich: und unter andern sah **Heberden** die Mischung für unschuldiger an, als man dachte: besonders da man in **London** zwei mal so viel von den Bestandtheilen des Alauns mit Brunnenwasser zu sich nimmt. *)

Allein angesehene Männer bestätigten durch Erfahrungen den Schaden des Alaunsatzes, und es ist gewiß: daß **Kinder**, und besonders noch Leute, welche zu Verstopfungen geneigt sind, hievon viele Beschwerden im Magen, und den Gedärmen, Drüsenverhärtungen, u. d. gl. zu befürchten haben, welche Wirkungen selbst **Heberden** eben dem **Londonschen** Brunnenwasser zugeschrieben hatte. **) Weil nun aber wirklich viele Menschen bei dem Genusse dieses Brods über Verstopfungen klagten: so mischten die **Bäcker** eine gewisse Gabe **Jalappenwurzel** unter den Teig; um ihren Kunden den Leib offen, und so ihr Brod in Credit zu erhalten. Diese Arzneien unter einem täglichen Nahrungsmittel, mußten wirklich sehr schlimme Folgen hervorbringen.

Mit Jalappenwurzel.

§. 23.

*) Medical transactions Vol. I. p. 7.

**) l. c. p. 5. 6.

§. 23.

Es heißet sich um die Menschheit verdient machen, wenn man die Weise, solche gemeinschädliche Betrügereien zu entdecken, bekannt macht. D. Manings hat auch dieses geleistet, und sein Verfahren läßt nicht leicht einen fremden unverdaulichen Körper, der mit der Brodmasse vermischt worden wäre, verborgen. Es besteht darin: Man nehme die blose Krume des verdächtigen Brodes, zerschneide sie in dünne Scheiben und thue sie gröblich zerbrochen in einen gläsernen Distilirkolben, schütte so viel Wasser darauf, daß es alle die Krume gänzlich und einige Finger hoch darüber, bedecke; das Glas setze man jezt 24 Stunden lang ruhig in ein mäßig warmes Sandbad. In so viel Zeit wird die Brodkrume gänzlich erweicht, und die fremden Körper sondern sich davon ab. Ist es Kreide, Gyps, Asche, u. d. gl. so man mit dem Brode vermischt hatte; so finden sich diese schwerere Dinge, wenn das Brod und Wasser behutsam abgeschüttet worden ist, zu Boden im Glase. Die Jalappenwurzel schwimt in Gestalt eines unreinen Schleims oben auf und verräth sich noch vor dem Abgiesen. Der Alaun, welcher sich in dem Aufgusse aufgelöset hat, bleibt nur in so lang unsichtbar, bis man entweder ein Laugensalz in diesem auflöse und ihn damit niederschlage: oder bis man ihn durch langsames Abrauchen und einige Ruhe des dadurch verminderten Wassers an einem kühlen

Wie man das Brodverfälschen entdecke.

Orte zu Krystallen bringe. *) Man kann, sagt Zückert, noch eine Methode wählen. Man schneidet die Brodkrume in kleine Scheiben, thut sie in eine große Menge Wasser, und setzt sie in einer großen irdenen Schüssel auf ein ganz gelindes Feuer, wo sie eine Zeitlang stehen muß. Wenn man hernach das Brod und Wasser sanft oben abgießt, so findet man die Knochenasche, die Kreide, u. s. w. am Boden der Schüssel; der Alaun aber kömmt zum Vorscheine, wenn man das abgegossene Wasser ganz einkochet. **)

§. 24.

Verkauf des schon verdorbenen alten Brodes.

Altes, schimmlichtes Brod ist zwar nur in sehr theuern Zeiten eine verkäufliche Waare: allein unter ärmern Menschen sind diese immer zugegen; und an solche wird, entweder um einen geringen Preiß, oder, auf den Schein, aus blosem Mitleide, oft Brod ausgetheilet, welches nicht weniger ungesund ist, als fäulichtes Fleisch, dessen Verkauf man scharf ahnden würde. Der Schimmel ist freilich nur ein Pflanzengewächs: allein er setzt sich nur da an, wo der erste Grad der Fäulniß ist, und bei dem Brod ist er mit einem eckelhaften, bitteren Geschmacke, und mit allen Zeichen einer besondern Verderbniß verbunden. Wenigstens muß der offent-

*) Man sehe den Arzt, 180tes Stück.

**) Allgem. Abhandl. von den Nahrungsmitteln, §. 84.

offentliche Verkauf eines solchen alten Brodes an arme Haushaltungen, wenn auch der Preiß gering wäre, gestraft werden. Zu Paris müssen die Becker, alles Brod, das sie zu Markte bringen, den nemlichen Tag verkaufen: sie dürfen solches nicht wieder zurück tragen, oder irgendwo verwahren, um solches von einem Markttage zum anderen aufzuzuheben. *)

§. 25.

Behutsamkeit wegen dem Ofenheitzen beim Brodbacken.

Die Becker sollen auch gut dafür stehen, daß sie ihre Backöfen mit nichts einheitzen, oder verunreinigen, was dem Brode eine nachtheilige Eigenschaft geben könnte. Model hat einen traurigen Zufall dieser Gattung beschrieben: Ein Gärtner nahm vor kurzer Zeit dasjenige Holz, so von einem alten Gartenzaune abgebrochen worden, welcher mit einem Bleistoffe, es seye nun Mennig, oder Bleiweiß angestrichen gewesen, und heizte damit seinen Backofen ein. Es soll sich aber der giftige Bleidampf so in den Ofen gezogen haben: daß er hernach in das warme Brod, welches gerne alles mögliche anzieht, gesogen worden; so daß neun Personen, so von diesem Brod, als es erkaltet, gegessen, die schwersten Zufälle davon bekommen, und zwo von diesen, ehe man auf die Ursache dieser Wirkung gekommen, elend umkommen müssen;

*) Code de Police, Tome I. p. 153.

da die übrigen sieben endlich, nachdem man die Ursache von einem Bleigifte an den Zufällen erkannte, mit vieler Mühe errettet und beim Leben erhalten wurden. *) Malouin erzählet, daß ein Ofen, der dem Herzoge de la Valliere zugehörte, und mit altem, grün angestrichenen Lattenwerke geheizt wurde, dem darin gebackenen Brode die vergiftete Eigenschaft des Grünspans beigebracht habe. **) Zu Aubusson, einer Stadt in Ober-Limosin in Frankreich, verfiel ein Becker, dessen Weib gefährlich krank war, auf den Einfall, ihren Körper mit Brod, das eben aus dem Ofen kam, zu bedecken und in Schweiß zu bringen. Das Brod ward hernach erst noch verkauft. Alle Personen, welche davon aßen, wurden mit dem nemlichen Uebel als des Beckers Weib befallen, und die Krankheit breitete sich so aus, daß, in Zeit von 14 Tagen, mehr als 200 Personen daran starben. ***) Diese Erfahrung habe ich hier um so weniger übergehen können, als noch in unsern Tagen zu ähnlichen übeln Folgen Anlaß gegeben worden. „Wer denkt nicht mit dem gerechtesten Eckel „und Widerwillen an die gewöhnlichen Transporte „der Dysenteristen? Diese wurden (bei den Preus„sen) größtentheils auf denen Wagen, welche das Kom-

Verunreinigung des Brodes.

*) Model's kleine Schriften, S. 24.

**) Krünitz ökonom. Encyclopäd. III. Band, S. 356.

***) Ebendaselbst, VI. Band, S. 732.

„Kommißbrod zur Armee überbringen sollten, „dem Lazarethe überliefert. In eben diesen Wagen, „die mit der Ruhrjauche und faulen Kerkergift „angefüllt waren, wurde noch an eben dem Tage, „für die Gesunden der Armee das Brod eingela„den. Es erschüttert alle menschliche Empfindun„gen, wenn man die Folgen davon sich ernsthaft „hinzudenkt.„ *) Wenn man in so unruhigen Zeiten nicht immer genau jeden aus solchen Fehlern entstehenden Unfall aufzeichnen kann: so muß man deswegen nicht auf die Unschädlichkeit davon schliessen, und so ganz ruhig die Fortpflanzung der Krankheiten in menschlichen Gesellschaften auf unverantwortliche Weise befördern.

§. 26.

Das Bestreichen verschiedner Brodarten oder Backspeisen, besonders der zum Nachtische gehörigen Brödchen, Zuckerbrods, Kuchen und dergleichen, mit allerlei reizenden Farben, wovon die mehrsten schädlich oder doch verdächtig sind, muß den Beckern jeder Gattung strengstens untersagt werden. **) Eine französische Polizeyverordnung vom 10ten October 1742, verbot zu Paris allen Gast-

Schädlicher Brodanstrich.

Französische Verordnung.

*) Das königl. preußische Feldlazareth nach seiner medicinal- und ökonomischen Verfassung; S. 362.

**) Man sehe, was ich hierüber in der Med. Polizey IIten Bande, 2te Abth. erst. Abschn. §. 21, gesagt habe.

Gastgebern und Hausverwaltern, sich zur Auszierung eines Nachtisches, oder ihrer Backspeisen, eines farbichten Anstriches zu bedienen, wenn sie nicht von der Unschädlichkeit der Farben wohl versichert seyn könnten: weswegen sie sich nur der Säfte von solchen Früchten und Pflanzen bedienen sollten, welche gewöhnlicher Weise zur Speise gebrauchet werden. *)

§. 27.

Von der übrigen Pflanzenkost.

Nachdem alles hier gesagt worden ist, was die Polizey wegen dem Getreide, dem Mahlen und Brodbacken zu besorgen hat; so bleibt von andern Dingen aus dem Pflanzenreiche noch etwas zu sagen übrig. Das hauptsächlichste besteht wohl noch darin: daß in großen Städten für die Zufuhre hinlänglicher Gemüser wohl gesorget werde; daß man, unter diesen, alles giftartige oder doch verdächtige ausrotte, und in der allgemeinen Zubereitung so viel möglich, dasjenige zu verbannen suche, was auf die Gesundheit derer einen widrigen Einfluß haben könnte, welche die Sache genießen.

§. 28.

Nöthiger Pflanzenvorrath.

Der gemeine Mann in Städten, lebt so wie der Bauer, meistens von Gemüsern, oder Pflanzen und Früchten, nebst etwas Milch, welche er selbst gezogen hat. Die Vorsorge gegen künftigen Mangel,

*) Code de Police, Tome I. p. 111.

gel, lehret auch jeden bei Zeiten darauf bedacht zu seyn: daß er seinen Vorrath auf den Winter sammle, wo das Wachsthum der Pflanzen inne steht. Keine vornehme Haushaltung kann ohne Gemüser, Wurzelwerk, und ohne Früchte bestehen. Die Polizey muß also sorgen, daß besonders in Städten immer ein hinlängliches an Pflanzen und Gemüsern, in billigen Preisen zu verkaufen seye: indem die Gesundheit, von dem blosen Fleischgenuße, ohne Nachtheil unmöglich erhalten werden kann.

§. 29.

Verwechslung mit giftigen Gewächsen.

Die Auswahl der verschiedenen Pflanzen und Früchte, welche zur allgemeinen Nahrung verkaufet werden, ist nicht weniger wichtig. Hier haben die traurigsten Erfahrungen oft bewiesen, wie gefährlich es sey, wenn unwissende, oder gewinnsüchtige Menschen, nach Willkühr zu Markte tragen dürfen, was ihnen einfällt. Die mehrsten Thiere wissen, durch den wunderbarsten Trieb, auf frischen Weiden das giftige Gewächse von ihrem gesunden Futter mit vieler Genauigkeit zu unterscheiden, und bei der möglichsten Freiheit, und einer Menge den Tod augenblicklich drohenden Pflanzen, wanderen sie ohne warnenden Lehrer vorüber, lesen jedes Kräutchen, das ihnen behaget, sorgfältig hervor, und lassen das Gift unberührt: so, daß es etwas seltenes um die Vergiftung eines Thiers ist, wenn nicht unter trocknem Futter manchmal aus Hunger

etwas nachtheiliges mit hinab verschlungen wird. Der Mensch hat allein, entweder diese Naturgabe nie gehabt, oder er hat sie durch sein gesellschaftliches Leben, welches in allem seinen Geschmack und die übrige Sinne veränderet hat, nach und nach so verlohren, daß die jährliche Beispiele von Vergiftungen durch mißkannte Pflanzengewächse, in jedem gemeinen Wesen sehr beträchtlich werden. Ich will hier die vornehmsten Stücke berühren, welche hierin zu besondern Unglücksfällen Anlaß gegeben haben, indem sie entweder als unverdächtige Lebensmittel aus Mißverstand, oder mit Wissen aus Leichtsinn und in der Hofnung, daß dieselben nichts schaden würden, genossen wurden: wo ich dann doch nicht alle die giftigen Pflanzen dahier berühren kann, welche nur selten und aus sehr wenig aufstossender Verwechslung, nachtheilig geworden sind. In dieser Sache haben **Haller**, **Guerin**, **Gmelin** und **Paulet**, ihre besondere Verdienste um die Menschheit, daß sie die Pflanzengifte ihres Vaterlandes genau und deutlich beschrieben und so vor manchem Schaden das Publikum gewarnet haben. *) Die Polizey sollte dergleichen nützliche Werke

---

*) *Halleri*, Historia stirpium indigenarum *Helvetiae*. *Guerin*, Dissertatio de Venenis vegetabilibus *Alsatiae*; *Argentorat*. 1766. Joh. Friedr. Gmelin's Abhandlung von den giftigen Gewächsen, welche in Deutschland und

Werke überall in die Muttersprache übersetzen, mit guten kennbaren Abbildungen versehen, und jeder öffentlichen Landschule unentgeltlich mittheilen lassen; damit so die Bürger den Ursprung mancher schrecklichen Unglücksfälle in Zeiten erkennen, und dem eingetroffenen Uebel auf das geschwindeste begegnen lernen könnten.

Für die Petersilie (Apium petrosellinum *Lin.*) ward schon öfters der kleine Schierling, auch Gleisse oder Hundspeterlein genannt, (æthusa Cynapium *Lin.* Cicuta minor *Blackwell* T. 517.) um so eher gewählet, als solcher in Gemüßgärten und unter den Küchengewächsen häufig wächst, auch, ehe er zu Ende des Brachmonats zu blühen anfängt, vielen von diesen gleich sieht. *) Der Wasserschierling, (Cicuta Virosa *Lin.*) dessen Gift, nach Gadd, weder im Stengel, noch im Laube, sondern in der mit gelbem Safte angefüllten Wurzel, besteht, **) und der größere giftige Schierling (Conium maculatum *Lin.*) werden nicht so leicht unter die Speisen gemischt: da beide mehr an frem-

Giftige Pflanzen für Petersilie genossen.

Gleisse.

Wasserschierling.

und vornemlich in Schwaben, wild wachsen; Ulm, 1775. *Paulet*, in den Mémoires de la Société Royale de Médecine, année 1776, p. 431 - 460.

*) Gmelin; l. c. S. 192.

**) Gött. gel. Anz. 1777, Zugabe, S. 113.

fremden Orten, als in Gärten wachsen, wo eßbare Gewächse gesuchet werden. *)

Schierling für Pastinakwurzel.

Inzwischen wird doch die Wurzel des giftigen größeren Schierlings zuweilen für Pastinakwurzel (Pastinaca *Lin.*) verkauft und in Küchen verbraucht. Von den Spaniern sagt Strabo: sie hätten im Gebrauche, Leuten, welche man ihnen aufdringen will, ein Gift vorzustellen, welches sie in einer dem Apium gleichenden Pflanze, die weiter keinen Schmerz verursache, bereit hielten. **) Ohne zu wissen was dies für eine Pflanze gewesen seye, läßt sich vermuthen, daß entweder das Kraut des kleinen, oder die Wurzel des großen Schierlings hiezu habe dienen müssen. „Ein Weingärtner, sagt „Gmelin, auf dem Lande in Italien, kam von „ohngefähr, da er in dem Weinberge arbeitete, „mit der Hacke auf die Wurzel des Schierlings „(Conium maculatum); er grub sie heraus, nahm „sie mit sich nach Hause, kochte sie für Pastinak„wurzeln, und speißte sie Abends mit seinem „Weibe; sogleich nach dem Essen giengen beide „zu

*) *Vicat*, Matière Médicale tirée de *Halleri* Historia Stirpium indigenarum *Gmelin. Helvetiæ*; l. c. S. 324. sq.

**) Geograph. Lib. III. In Deutschland zeichnete sich schon zu des Kaiser Tiberius Zeiten eine Art Pastinaken aus, wovon sich dieser alle Jahre einige nach Rom bringen ließ. *Plinius*, Histor. nat. L. 19. C. 6.

„zu Bette: mitten in der Nacht aber erwachten „sie, hatten allen Verstand verlohren, liefen im „ganzen Hause hin und her ohne Licht und waren „ganz toll und rasend; sie stießen daher den Kopf, „vornemlich aber das Angesicht und die Augen so „sehr an die Wände, daß sie von der Geschwulst, „hauptsächlich in den Augenliedern, und von dem „unterloffenen Geblüte ganz abscheulich aussahen; „der Arzt kam, als er zu dem Kranken berufen „wurde, und sich nach seinen Umständen erkundig„te, sogleich auf die Ursache dieses Uebels; er gieng „in den benachbarten Weinberg, und fand an dem „Orte, den man ihm angezeigt hatte, in der That „die Wurzeln dieses Schierlings, welche schon an„fiengen Blätter hervor zu treiben; er gieng zu sei„nen Kranken zurück, und hatte das Glück, ihnen „durch die gehörigen Mittel ihre verlohrne Gesund„heit in kurzer Zeit wieder zu verschaffen. *)

Bilsenkraut-Wurzel für Pastinak.

Auch die Wurzeln des Bilsenkrauts (Hyoscia-mus niger *Lin.*) wurden von einem Knechte für Pastinak angesehen und roh gegessen: es erfolgte ein Brennen im Magen, ein fast unerträglicher Durst, Schlaflosigkeit, Schwindel, Verrückung des Verstandes, eine Schwäche des Gesichtes, eine Menge brandigter Flecken und Blasen an dem Körper; von welchen Zufällen er doch durch den

*) Gmelin, Geschichte der Pflanzengifte; S. 361.

den Gebrauch von Essig, wieder gerettet worden. *)

Eben solche für Wegwart-wurzeln.

So hat auch Heister eine Familie gerettet, welche anstatt der Cichorien oder Wegwarts, eben die Wurzeln von Bilsenkraut essen wollte. **) Wepfer erzählet die Geschichte eines in dem Benediktiner-Kloster zu Rheinau genossenen Salats, welcher zum Theil aus Wegwart, zum Theil aber aus Bilsenkraut-Wurzeln bereitet worden ware; das ganze Kloster hatte von demselben genossen, und alle verfielen in die fürchterlichsten Zufälle; wovon sie jedoch noch in Zeiten von ihrem Arzte gerettet worden sind. ***)

Eisenhütchen.

Die Wurzeln des gelben Eisenhütchens (Aconitum Lycoctonum *Lin.*) eines Alpengewächses, haben, als Salat gespeißt, einer ganzen Tischgesellschaft den Tod gebracht. ****)

Bilsenkraut-Saamen für Fenchel.

Der Saamen von Bilsenkraut ward schon öffentlich für Fenchelsaamen verkauft. *****)

Die

*) Abhandl. der königl. schwedischen Akademie der Wissensch. Vol. XXXV. Murray, med. prakt. Biblioth. II. Band. S. 2.

**) Dissert. de Principis cura circa subditorum sanitatem; p. 26. 27.

***) De Cicuta aquatica.

****) S. Gmelin, l. c. S. 454.

*****) *Salmuth*, Cent. 2. Obs. 88.

Die Tollkirsche, oder die glänzenden Beeren des Tollkrauts (Atropa Belladonna *Lin.*) wurden von einem Mädchen öffentlich für Heidelbeeren verkauft, als welche, wie sie, die Größe der Beeren zu erklären, behauptete, in selbigem Jahre vorzüglich groß gewachsen wären. *) Schon sehr oft ward diese Unglücksfrucht, wegen ihrer Schönheit, von Kindern, oder von unwissenden durstigen Menschen, zu ihrem Untergange genossen. **) „Die Leichen „solcher Unglücklichen, sagt **Gmelin**, gehen gemei„niglich sehr schnell in Fäulung, sie laufen ganz „gewaltig auf und werden hart; an den Spitzen „der Finger, oder in dem Gesichte, oder auf der „inneren ganzen Seite, oder über den ganzen Leib, „werden sie schwarzblau, oder sind mit Brand„flecken gleichsam besäet; aus allen Oefnungen des „Leibes, vornemlich aus dem Munde, der Nase „und den Ohren, fließet Blut oder Schaum, oder „rothgelbes scharfes Wasser hervor; die Oberhaut „löset sich ab, und es steiget ein unerträglicher „Gestank in die Luft. ***)

Tollkirsche für Heidelbeeren und Kirschen.

Ich

*) Miscell. acad. germ. curios. Dec. II. Ann. X. Obs. 118. p. 213. Daß dergleichen Verwechslung öfters geschehen seye, S. z. B. *Ruppius*, Flora *Jenensis*, Edit. *Halleri* p. 252.

**) S. Gmelin, von den Pflanzengiften, S. 295.

***) l. c. S. 303.

Ich übergehe mehrere andere Pflanzengifte dahier, weil sie mehr durch Zufall schaden, als daß sie auf öffentlichen Märkten mit geniesbaren Gemüsern vermischt, Nachtheil bringen sollten.

§. 30.

Schwämme, Pilsen.

Die Schwämme hingegen verdienen hier einen besonderen Platz. Die Schwämme und Pilsen wovon einige wirklich ein sehr geschmackvolles Essen abgeben, stehen meistens in dem übelsten Rufe. Gmelin, welcher die Wirkungen der Schwämme aus vielen medicinischen Büchern zusammengetragen hat, sagt: „Sie erregen Verstopfungen des Leibes, „Eckel, eine beschwerliche oder schmerzhafte Empfindung in dem Magen, ein Aufblähen desselbigen, zuweilen auch den Brand darinnen; eine Entzündung der Lippen, Brandflecken in der Kehle, „Erbrechen, Schluchzen, schneidende und stechende „Bauchschmerzen, Bauchflüsse mit einem beständigen Reize zum Stuhlgang, oder auch mit Abgang „von Blut; Ohnmachten, Schlummer, Schlagfluß, „Wahnwitz, Wuth, Zittern, Gichter, die fallende Sucht, schweren Athem, Bangigkeiten, Furcht „vor dem Ersticken, Fieber, dicken oder blutigen „Harn, kalten Schweiß, und sehr oft, manchmal „sehr schnell den Tod. *)„

Deren Schädlichkeit.

Es

*) l. c. S. 391. sq.

Es ist unstreitig, daß sehr viele Unglücksfälle auf den Genuß mißkannter Schwämme erfolget sind; aber eben so wahr ist es, daß dergleichen Wirkungen oft einer Ueberladung zugeschrieben werden mußten, welche auch von unschuldigen, aber in Uebermaße genossenen Speisen zu entstehen pfleget. *) Als man die Schwämme noch für einen blosen Auswuchs und gleichsam für eine Art von Warzen der Erde hielt, **) welche so von blosem Fäulniß erzeuget und ohne Saamen fortgepflanzet würden: so mußte die giftartige Wirkung der einen Gattung, nothwendiger Weise auch die übrigen verabscheuen machen; weil solche einerlei Natur haben, so wie sie einerlei Ursprungs seyn sollten. Einschränkung.

Allein heutzutag, wo man weiß, daß jede Gattung dieser Pflanzen sich durch eigenen Saamen ungestört selbst fortpflanzet und mit andern sich nicht verwechselt; da kömmt es hauptsächlich darauf an, daß wir die besonderen Eigenschaften jedes einzelnen Schwammes oder Pilses genau kennen ler-

*) In universum difficilius coqui videntur fungi, quod sicci fere sumantur, fibrasque eorum ventriculus male frangat, & aqua subeuns, ad spongiæ modum, eos cogat. turgere. *Haller* Histor. stirp. indigen. Helvet. T. III.

**) S. Erdman. Christ. *Seyffert*; diss. de fungis; *Jen.* 1744. p. II.

lernen, um mit genugsamer Gewißheit die eine Gattung als giftig zu verwerfen, die andere zur Nahrung oder wenigstens doch zur angenehmen Abänderung in den Küchen beizubehalten. Tissot sieht die Schwämme überhaupt für ein Nahrungsmittel an, das abgeschaft zu werden verdiente; *) allein es ist einmal bei der allgemein erkannten Unschädlichkeit einiger Gattungen von Schwämmen, gewiß unmöglich, das Publikum davon abzubringen, und ich sehe auch nicht, warum man ein so häufig von der Natur herorgebrachtes Gewächse, ohne alle Rücksicht, von den Nahrungsmitteln gänzlich ausschliesen sollte: blos weil bisher von Aerzten und Andern, die, von besondern wirklich giftigen Schwammarten, beobachteten Unglücksfälle aus Mangel genauer Kenntniß und Bestimmung, auf Rechnung aller dieser so verschiednen Pflanzen, ausgedehnet worden sind. In Sibirien sammelt sich das gemeine Volk auf den Winter eine große Menge Schwämme, die sie entweder getrocknet, oder eingesalzen essen. Ueberhaupt schliesen sie nur wenige Schwämme aus, auch nicht einmal die Wurmstichigen und befinden sich doch gut dabei. In den waldigten Gegenden von Arsumas, ist dieses nebst dem Brod, die gewöhnlichste und fast einige Fastenspeise des gemeinen Volkes. *) Auch in Böhmen werden, wie ich

Man kann die Schwämme nicht ganz untersagen.

*) Von der fallenden Sucht; §. 19. S. 53.

**) Pallas Reisen, I. Band, S. 30. 31. II. Band, S. 44.

ich höre, wenige Schwämme verworfen und die mehrsten von dem Volke, das solche genau zu unterscheiden weiß, begierig verzehret. Haller sagt von dem Schweitzervolke: daß es von den mehrsten Schwämmen geniese, deren Stiel (patiolus) fest und voll ist; hingegen jene mit holem Stiele, unberührt lasse. *)

Ich führe dergleichen an; damit man sich Mühe geben möge, die in jeder Gegend frei wachsenden Schwämme genau zu untersuchen, näher zu bestimmen, mit deutlichen Merkmalen von einander zu unterscheiden, und anzugeben, welche Gattungen man überall dem Volke, das an allen andern Nahrungsmitteln manchmal den größten Mangel leidet, zur Speise, frisch, oder (welches einen großen Unterschied in Schädlichkeit machen kann) getrocknet erlauben möge. Die Gegend oder der Ort wo die Schwämme wachsen, dürfte allerdings auf ihre gesunde oder schädliche Eigenschaften einigen Einfluß äußern. „In der Niederlausitz, sagt „Jäckert, isset man eine gewisse Art von Schwämmen, die sie dort Liebritzen nennen, ohne allen „Schaden; und doch ist solche an vielen, anderen „Orten giftig. Ueberhaupt giebt es viele Schwämme die an manchen Orten eßbar, anderwärts „aber

Nothwendige Bestimmung jeder Gattungen.

*) Histor. stirp. indigen. Helvet. Tom. III. p. 153.

„aber giftig sind. *)„ Ich hätte gewünscht, daß dieser Satz durch wirkliche Erfahrungen näher erwiesen worden wäre oder es noch würde. Von den zur Arznei gehörigen Pflanzen weiß man, daß ihre Kräfte vieles von dem Orte abhengen wo sie gewachsen sind; von gewissen Kräutern, die in Gärten gewachsen, unschuldig sind, weiß man giftartige Wirkungen, wenn sie wild und an sumpfigten Stellen gesammelt worden waren. Dieß trift Pflanzen welche an ganz verschiedenen Orten gedeihen, und daher freilich in ihren guten, oder auch schlimmen Kräften, nach Maßgabe ihres besseren Verhältnisses zu diesem oder jenem Erdreiche, eine Veränderung annehmen; allein die Schwämme sind ziemlich beständig, und nur gewissen Stellen des Erdbodens getreu: ihre Heimat ist meistens eine feuchte Wiese, eine halbsumpfigte, schattigte Gegend, ein finsterer Wald, besonders von Tannen, und solche Orte, worauf Elteren und Urelteren, von unerdenklichen Zeiten her, zuhause waren. Ich weiß also nicht, ob bei den guten und wieder unglücklichen Wirkungen welche man von dem Genuß, der Schwämme einer und der nem-

*) Von den Nahrungsmitteln, S. 66. Auch ein höheres Alter soll den besten Schwamm endlich verdächtig machen: dies gilt doch wohl nur von vermoderten und bereits in Fäulung übergegangenen, mit verwesener Insecten beladenen oder ungereinigten Schwämmen?

nemlichen Gattung, die aber auf verschiedenen Boden gewachsen sind, beobachtet haben will, nicht vielmehr eine an sich leichte Verwechselung der Gattungen selbst zu Grund liege: besonders da auch die Aerzte an wenigen Orten die Schwämme genug studieren, und die Provincialnahmen von diesen, in verschiednen Ländern ganz verschiedne Gewächse unter einerlei Worten begreifen. Gewisse, allgemein für gesund oder unschädlich erkannte Schwämme, werden, wie der Heiderling (Agaricus campestris Linn.) u. a. m., in Madrit und in Sibirien, mit gleicher Sicherheit gegessen; und man hat nie bewiesen, daß damit ein Unglück geschehen wäre, außer wenn der Koch so ungeschickt wäre, fremde Gattungen mit unter zu kochen; oder die Tischgesellschaft so unmäßig davon aß: daß, bei den vielen übrigen Gerichten, die Schwämme endlich den Magen überfüllen mußten. Kann aber der Boden, bei diesen einmal überall angenommenen Schwämmen, mehr nicht, als daß sie an einer Stelle schmackhafter gedeihen, als auf der anderen; so vermuthe ich, daß wenn noch mehrere Gattungen für geniesbar gehalten werden mögen: dieselben gleiches Recht haben, oder doch nur durch bestimmte Versuche und Erfahrungen, des Gegentheils beschuldiget werden könnten.

Kennzeichen der giftigen Schwämme.

Gmelin hat, aus den alten und neuern Aerzten, die gemeinsten Kennzeichen zusammengetragen: welche, wenn sie einzeln, oder mehrere, zugegen

sind, einen Schwamm verdächtig machen: „Ein „sehr unangenehmes Aussehen, eine schwarzblaue, „schwarze, grüne, oder wie ein Pfauenschwanz „spiegelnde Farbe, sind Eigenschaften, die uns „nichts gutes vermuthen lassen; wenn ein Schwamm „über dies einen fäulichten Geruch hat, oder ge„schwind faulet; wenn er im Kochen hart, oder „doch härter wird, als er zuvor war; wenn er „ganz klebricht und zähe ist, wenn er einen holen „Stiel hat; so haben wir die größte Ursache uns „vor seinem Genuße zu hüten.“ Inzwischen erinneret dieser Gelehrte mit Recht, daß man darum nicht behaupten könne, daß diejenigen Schwämme deswegen für unschuldig zu halten seyen, welche diese Merkmale nicht an sich tragen. *) Horatius sagte bereits von den Schwämmen überhaupt:

— Pratensibus optima fungis
Natura est: aliis male creditur. **)

Viele Köche sind der Meinung, daß das sicherste Kennzeichen eines giftartigen Schwammes darin bestehe: daß er Zwiebeln, welche mit ihm gekocht werden, schwarz färbe.

Ungewißheit derselben. Solche allgemeine Kennzeichen können uns, wie Cartheuser in einer kleinen, aber wichtigen Schrift ***) dargethan hat, nie jene Gewißheit geben,

---

*) l. c.

**) Sat. IV. Lib. II.

***) Friedr. Aug. *Cartheuser*, de fungorum venenatorum notis, in progr. *Giessæ* 1777. edito. 4. I - II. pag.

ben, welche wir durch genaue botanische Bestimmung jeder besonderen Gattung von Schwämmen erhalten. Man hat verschiedene Schwämme als eßbar befunden, deren Farbe sie hätte können verdächtig scheinen machen: z. B. der Reizker (agaricus deliciosus *Lin.*) der Korallenkeilschwamm (clavaria coralloides L.) u. d. gl. — Wo hingegen der Pfefferschwamm (agaricus piperatus L.), bei aller seiner weißen Farbe, giftartig wirket. Die verschiednen Täublinge, (agaricus integer Linn.), deren einige roth, andere blau, andere grün sind, werden, unter gewissen Ausnahmen, ohne Nachtheil häufig verspeißt. Der feste, volle Stiel, worauf sich die Schweizer, bei der Auswahl ihrer Schwämme verlassen, trift nicht bei der von Gleditsch beschriebenen Gattung des Zizenförmigen Schwammes (agaricus mammosus L.) oder bei dem gemeinen Mouceron, ein, obschon dieser ein schmackhaftes unschädliches Essen giebt. *) Die in allen Küchen so beliebte Spitzmorchel (Phallus esculentus *Lin.*), und die Bischofsmüze, Morchel, (Elvella mitra L.) haben gleichfalls einen holen Stiel: **) wie dann auch die Insekten, die Maden, manchen festen Stiel aushölen können, dessen Hut zu einer eßbaren Gattung von Schwämmen gehöret. Das Hartwerden unter dem Kochen ist eine

*) Method. fung. p. 110.

**) S. *Cartheuser* l. c.

Eigenschaft mancher Nahrungsmittel, die, unter einer weniger heftigen Wirkung des warmen Wassers, sehr schmackhaft und leicht verdaulich bleiben: des Stockfisches, der Schinken, 2c. Die mehrsten äusserlich klebrichten Kräuter und Schwämme sind zwar einer verdächtigen Natur; allein Michels trichterförmiger, mit einem klebrichten, am Rande wäßrichten, in das lackfarbe einschlagenden hochrothen Hute versehener Blätterschwamm oder die Lardajola, ist völlig geniesbar. *) Die von Gleditsch beschriebene Gattung des zizenförmigen Schwammes **) der weiße Schwamm eben dieses Schriftstellers ***) und verschiedene Pilze, sind, bei allem klebrichten Wesen dennoch eßbar. ****)

Was hier zu wünschen bleibe.

Es kömmt also dahier, wie gesagt, auf eine genauere Bestimmung der Gattungen an. Diese Arbeit hat freilich ihre große Verdrießlichkeiten: die kurze Dauer, die mannichfaltigen Veränderungen in Ansehen und Farbe, die Einschränkung des Wachsthums auf bestimmte Witterung, müssen das Studium der Schwämme sehr erschweren; allein so wie sich in unsern Tagen eine weit größere Anzahl von

*) Gen. plant. Tom. II. p. 155. n. 5.

**) l. c. p. 111.

***) l. c. p. 118.

****) *Cartheuser*, l. c. Die p. 11. versprochene Fortsetzung dieser nützlichen Untersuchungen ist mir nie zu Handen gekommen.

von Menschen, mit der Pflanzenkenntniß beschäftiget, so kann es auch nicht fehlen, daß auch die Schwämme endlich näher beschrieben und mit sichern Kennzeichen versehen werden. Alsdann erst werden wir die Erfahrungen von dem Nachtheil oder von der Schädlichkeit dieser oder jener Gattung von Schwämmen, sicher benutzen, und endlich eine dem gemeinen Haufen gewiß nicht gleichgültige Sache, ob diese weitschüchtige Klasse volkreichere Pflanzenfamilien so gänzlich ausser Gebrauch gesetzt zu werden verdiene, bestimmen können. Vorläufig könnten, nach Paulet's Beispiele, an verschiednen Thieren Versuche angestellet werden; dann aber würde die Aufmerksamkeit gelehrter Gesellschaften, und ein mehrerer Trieb der Landärzte, die Naturgeschichte ihrer Gegend zu studieren und die verschiednen Gewächse des Vaterlandes gemeinschaftlich zu bestimmen, so wie das genaueste Verzeichniß aller, den Genuß verdächtiger Pflanzen betreffenden Fälle, der Sache bald ein ganz anderes Ansehen geben. *) Bis dahin, daß in dieser noch

*) Erst nach Absendung dieses Bandes zum Druck, erhalte ich den Anfang eines in diesem Geschmacke geschriebenen Werkes unter dem Titel: „Karls von Krapf, „kaiserl. königl. Hofrathes und Leibarztes, ausführ„liche Beschreibung der im Unteröstterreich, sonderlich „aber um Wien herum wachsenden, und in der Stadt „zum

dunkeln Sache sich mehr Licht ausbreite, will ich hier die bekanntesten Gattungen von Schwämmen berühren, welche die Aufsicht derjenigen verdienen, die dem Nahrungswesen von der Polizey vorgesetzt sind. Die schon den alten Aerzten beliebte Eintheilung der Schwämme in eßbare, und in solche, die es nicht sind, wäre freilich die kürzeste: wenn man nur zu einer näheren Bestimmung gekommen und nicht so viel Willkührliches mit unter gelaufen wäre. Man bleibt daher noch immer besser bei der bereits angenommenen Eintheilung des Linnäus. So setzt auch Schreber dieselbe in einer besondern Abhandlung über die Schwämme zum Grunde; *) und solche scheinet auch hier, wo man freilich eine genauere Untersuchung, besonders solcher Gattungen, welche, wegen ihrem geringen Fleische, oder ihrem leder- und holzartigen Wesen, ohnedies nicht leicht

---

„zum Verkauf sowohl erlaubten, als unerlaubten eßbaren Schwämme, sammt den ihnen ähnlichen uneßbaren, schädlichen giftigen oder auch verdächtigen; „ihren Kennzeichen, ihrer gewöhnlichen Zubereitung, „und den schädlichen Zufällen, welche die leztern im „menschlichen Körper verursachen. Erstes Heft; Wien „1782.„ Möchte der würdige Verfasser dieses unentbehrlichen Werkes, von seinem Vorhaben durch kein Hinderniß abgehalten werden!

*) Samml. verschiedner Schriften, welche in die ökonomische Polizey- und Kameral, auch andere Wissenschaften einschlagen; VI. Theil, S. 331.

leicht zur Speise gewählet werden, nicht finden wollen wird, die schicklichste zu seyn.

I. Blätterschwämme, Agarici.

a. Eßbare.

1) Der Pfifferling, Agaricus cantharellus; *Lin.* *)

Diesen Schwamm verweiset zwar Gleditsch unter die verdächtigen zurück, wenn ihm die gehörige Zubereitung mangelt: da er 1741, gesehen, daß derselbe in der Mittelmark Brandenburg, in dem Lebusischen Kreise, von dem armen Volke häufig genossen, gewaltiges Bauchgrimmen und Durchfälle verursachet hat. **) Allein v. Haller hat denselben öfters ohne Schaden in Fleischbrühe gekocht genossen, ***) und, nebst mehrern andern, setzen ihn die Verfasser des Herbier de la France, unter diejenigen Schwämme, welche man mit größter Sicherheit genießen kann, und wovon mehrere Landleute fast ihre Hauptkost unter allerlei Zurichtungen zu machen pflegen.

2) Der ungetheilte Schwamm, Täubling, agaricus *integer* *Lin.* ****)

*) Agaricus stipitatus, lamellis ramosis decurrentibus *Linn.* Syst. plant. edit. Reichard. T. IV. p. 597. Herbier de la *France* Pl. 62.

**) Methodus fungorum, p. 104.

***) *Haller*, Helvet. N. 2326.

****) A. Lamellis omnibus magnitudine æqualibus *Linn.* Spec. IV. p. 598. N. 3. *Schæffer* Icon. fung. Tab. 58.

Diese Gattung muß, wie Reichard erinnert, von derjenigen wohl unterschieden werden, welche Linnäus unter dem Namen des Agaricus caulescens, petiolo crassiusculo albo, pileo plano sanguineo, lamellis albis, bestimmet hat: *) da diese ein starkes Erbrechen u. d. gl. verursachet. Von Krapf zählet alle einzelne gestielte Blätterschwämme, ohne Geburtshaut, ohne Saamendecke und ohne Ringe, zu den Täublingen, deren Hut übrigens in der Farbe sehr veränderlich, mehr oder weniger fleischigt, anfänglich rund, nachher gewölbt, endlich flach, oft sehr hol und trichterförmig ist, ꝛc. Die Schwämmesammler bringen dreierlei Gattungen der Täublinge zu Markte: als die rothen, **) die blauen, ***) und die grünen, ****) welche leztere, der oft abgestorbenen Farbe wegen, auch graue genannt werden.

Nicht alle Täublinge setzet v. Krapf unter die eßbaren. Die genaue Beschreibung und Unterscheidung dieser Schwammgattungen muß man aber bei diesem Schriftsteller selbsten nachsehen, wo man eine genaue Abbildung der sowohl eßbaren als uneßbaren

*) Fl. Lappon. 487. Schäfer giebt dieser Gattung den Namen Agaricus emeticus; T. 15. 16.

**) v. Krapf, l. c. Tab. I. II. III. IV. V.

***) l. c. T. VI. VII. VIII.

****) l. c. T. IX. X.

ren Täublingen und treffende Warnungen vor den leztern finden wird.

3) Der Reizker, Agaricus *deliciosus Lin.* *)

Dies ist vielleicht der beste unter allen bekannten Schwämmen und, wie Paulet aus ziemlich guten Gründen dafür hält, der berühmte Boletus der Römer. Die Italiäner nennen denselben Nóvolo. Er hat einen etwas scharfen, safrangelben Saft in sich, womit er auch die Brühen färbet, in welchen er ist gekocht worden. Da derselbe einige Stunden nach seiner Einsammlung, besonders an einem warmen Orte, bald anfängt sauer zu werden, endlich aber zu faulen: so hat man ihn in Baumöl aufzubewahren gelernet, als wodurch der faulen Gährung Inhalt geschieht. Genua soll auf solche Weise diesen Schwamm häufig verschicken, und Paulet versichert, es seye ihm kein Beispiel eines durch den Genuß der Oronge erfolgten Nachtheils bekannt geworden. **) Vicat glaubt inzwischen,

*) A. Stipitatus, pileo testaceo, succo lutescente *Lin.* Spec. pl. T. IV. p. 600. N. 6. *Schæffer* Icon. fung. T. II. Dies ist vermuthlich die Oronge der Franzosen: Fungus planus orbicularis aureus C. Bauh. N. 23. Fungus luteus magnus dictus *Jaseran* speciosus J. *Bauh.* oder wie Paulet sagt, Agaricus speciosus (soll deliciosus heißen, sonst redet Linnäus nicht von ihm) *Lin.*

**) Mémoires de la Société Royale de Médecine année 1776. p. 443. Nach diesem soll Micheli in seinen Nova

schen, daß die, bei zwoen Familien zu Lausane, welche sich viele Schwämme gesammelt, die sie bisher für Reizker hielten und wovon sie nur wenig genossen hatten, beobachteten sehr fürchterliche Zufälle, von der Oronge entstanden seyen. *) Die Prinzeßin von Conti, welche die Oronge zu Fontainebleau selbst suchte und sich die gefundenen Schwämme jezt wohl zurichten und auftischen ließ, konnte kaum noch von den Zufällen gerettet werden, die ihr den gewissen Tod droheten. Allein da der, sehr giftige, Fliegenschwamm (Agaricus muscarius *Lin.*) wie Paulet selbst anmerket, zu gewissen Zeiten seines Alters, der wahren Oronge gleichet; so hat solchen die unglückliche Fürstin für diese gewählet, und es ist sehr wahrscheinlich, daß eben der Fliegenschwamm dem Kaiser Claudius aufgestellet worden und nach dem Juvenal, so gut schmeck-

---

Nova plantarum genera, die beste Abbildung gegeben haben. Inzwischen kömmt doch die Beschreibung, welche Paulet von der Oronge giebt, nicht ganz mit jener des agaricus deliciosus *Lin.* überein: indem der Hut von diesem, eine dem Hause der Gartenschnecke gleichende Farbe hat; die Oronge aber einen safrangelben Hut (Couleur de jaune d'œuf ou de Safran) haben solle; l. c. p. 411.

*) Histoire des plantes vénéneuses de la *Suisse*; p. 355. 56.

schmeckte, daß er keine andere Schwämme ferner mehr essen konnte. *)

4) Der milchigte Schwamm agaricus lactifluus *Lin.* **)

5) Der Champignon, Heiderling, agaricus *campestris Lin.* ***)

6) Der violette Schwamm, agaricus violaceus *Lin.* ****)

Es ist bekannt, daß diese Schwämme auf künstlich angelegten Bethen häufig gedeihen. Auf solchen können jedoch auch andere, diesen ähnliche Schwämme aufwachsen, und dem unkundigen Liebhaber theuer zu stehen kommen. Die Neapolitaner ziehen aus ihren Kalkgebürgen einen weißen Kalktuf

---

*) Vilibus ancipites fungi ponentur amicis, Boletus Domino, sed qualem *Claudius* edit ante illum uxoris postquam nil amplius edit. *Juvenal.* Sat. V. S. *Paulet* Mém. de la Soc. Roy. de Méd. l. c. p. 440.

**) A. Stipitatus, pileo plano, carneo, lactescente, lamellis ruffis, stipite longo carneo; *Lin.* Spec. IV. p. 600. N. 7. *Schæffer*, l. c. T. 5.

***) A. Stipitatus, pileo convexo squamato albido, lamellis ruffis *Lin.* Spec. IV. p. 601. N. 9. *Schæffer*, l. c. T. 33.

****) A. Stipitatus, pileo rimoso, margine violaceo tomentoso, stipite cærulescente lana ferruginea *Lin.* Spec. IV. p. 602. N. 11. *Schæff.* T. 3. 34. 56. Boccone giebt diesen Schwamm für giftig aus; Mus. di Fisic. p. 301.

tuf (Pietra fongaja) auf welchem zu allen Zeiten des Jahres, wenn man ihn in einen feuchten Keller legt und mit Wasser begießt, eßbare Schwämme (von welcher Gattung?) auswachsen. *)

7) Der Nägelschwamm, agaricus *cinamomeus. Lin.* **)

8) Der Einsiedler? Agaricus solitarius, Herbier de la France. ***)

b. giftige.

1) Der Fungus phalloïdes *Vaill.* ****)

Da dieser Schwamm, nebst einigen Verschiedenheiten in der Farbe, hauptsächlich unter zwo Gestalten, im Frühjahr mit ganz weiß, oder nur ganz leicht grünlechtem Hute von geringer Grösse, *****) im Spätjahre mit einer mehr gelb und grün-

*) Ferbers Briefe aus Welschland über natürliche Merkwürdigkeiten, S. 135.

**) A. Sipitatus, pileo sordide flavo, lamellis luteo russis *Lin.* Spec. IV. p. 602. N. 12. *Schæff.* T. 77.

***) Agaricus *Solitarius*, le Solitaire, pileo rotundo, superne leviter impresso, lamellis largis, crassis, contiguis, stipite pleno, volvato, bulbo squamato; pl. 48.

****) Fungus *phalloïdes*, annulatus, sordide virescens, & patulus *Vaillant.* Herbier de la france, pl. 3. *Schæff.* T. 85. 86. Mém. de la Société Roy. de Méd. 1776. p. 438.

*****) Mém. de la Société Roy. de Médecine année 1776. l. c. pl. 6. fig. 1. 2.

grünlecht bezeichneten Decke erscheinet; beide Arten aber von so giftiger Wirkung sind: daß Thiere, welchen man ein Quintchen davon eingiebt, nach Verlauf von 10 Stunden, auf einmal schwach werden, ächzen, sich erbrechen, an allen Gliedmaßen zitteren, endlich in einen Schlaf verfallen und sterben; so giebt dieses Gewächse um so leichter zu tödtlichen Folgen auch unter Menschen Anlaß, als von solchen unterschiedne Schwämme von grüner Farbe, ohne Nachtheil gegessen werden. Derjenige, womit er am leichtesten verwechselt wird ist der Heiderling oder fungus campestris (S. oben No. 5.) In der Gegend von Paris, wo jener giftige Schwamm häufig wächst, hat solche Verwechslung bereits einer Menge Menschen das Leben gekostet. *) Inzwischen ist dieser schädliche Schwamm von dem unschuldigen Heiderlinge, durch seine runde zwiebelartige Wurzel, und durch die weisse Farbe seiner Blätter, leicht zu unterscheiden.

2) Der Fungus bulbosus cruciformis *odoratissimus* des Paulet. **)

Dieser seltne Schwamm, hat, nur eine Helfte davon unter eine Platte voll guter Schwämme gemischt, dem ganzen Gerichte einen sehr angenehmen Geruch, aber auch den Genießenden eine so heftige Kolik und Durchlauf verursachet, daß eine

größere

*) l. c. p. 439.

**) l. c. pl. X. fig. 2. p. 447.

größere Menge wahrscheinlich den Tod würde gebracht haben.

3) Der Fliegenschwamm, Agaricus Muscarius *Lin.* *)

Dieser Schwamm hat an den mehrsten Unglücksfällen, welche je auf den Genuß der Schwämme erfolget sind, den größten Antheil und obwohl er in einigen Gegenden ohne Nachtheil gespeiset werden soll; so ist doch seine giftige Eigenschaften in den verschiedentsten Ländern genug erprobet worden. In Paris, um dessen Gegend der Fliegenschwamm sehr häufig wächst, sind die Beispiele der unglücklichsten Versuche sehr gewöhnlich. **)

4) Der Agaricus *pustulatus Pollichii.* ***)

Paulet hat durch Versuche die Schädlichkeit dieses Schwammes und verschiedner Arten desselben genau beschrieben und bestättiget. ****)

5) Der

*) A. stipitatus, lamellis dimidiatis solitariis, stipite volvato, apice dilatato, basi ovata, *Linn.* Spec. IV. p. 599. N. 4. *Schæf.* T. 27. u. 28. *Paulet*, l. c. pl. X. fig. 1. 2. 3.

**) *Paulet*, l. c. p. 449. sq.

***) Agaricus pustulatus, stipite anulato albo, pileo convexo, cinereo, verucis lamellisque albis, *Pollich.* histor. plantar. in palat. Electorali sponte crescent. T. III. p. 286. fungus; albus venenatus viscidus *Bauh.* *Paulet*, l. c. pl. XII.

****) l. c.

5) Der Pfefferschwamm, Agaricus *piperatus Lin.* *) Der milchigte Saft dieses Schwammes ist an Schärfe dem Pfeffer gleich, und hat in Absicht auf die Folgen, mit der Wolfsmilch ähnliche Wirkungen. **)

6) Der Mistschwamm, Agaricus *fimetarius. Lin.* ***)

7) Der Mordschwamm, Agaricus *Necator.* ****)

8) Der Speyteufel Agaricus XV. Schæff. *****)

9) Der Fungus mediæ magnitudinis totus albus. ******)

10) Der Blutrothe Schwamm, Agaricus sanguineus. *******)

11) Der

---

*) A. stipitatus pileo planiusculo lactescente margine deflexo, lamellis incarnato pallidis; L. *Spec.* IV. p. 600. N. 8.

**) Carl. Fried. Dieterichs Pflanzenreich, II. Theil; S. 1299. Gmelin Geschichte der Pflanzengifte; S. 400.

***) A. stipitatus, pileo campanulato, lacero, lamellis nigris lateraliter flexuosis, stipite fistuloso, *Lin.* Spec. IV. p. 604. N. 19. *Schæffer.* T. 7. 8. 46. 47.

****) l'Agaric meurtrier, Agaricus necator. A. torminosus, herbier de la *France*, pl. 14. Woselbst Linnäus, ich weiß nicht warum, der Verwechslung dieses Schwammes mit dem Agaricus deliciosus beschuldiget wird.

*****) Tab. XV. XVI. *Gmelin*, l. c. S. 401.

******) A. pileolo campanulato in centro depresso, lamellis tenuibus, petiolo sulcato gracili; *Gmelin*, l. c.

*******) Herbier de la France, pl. VI. Er macht Blasen auf der Zunge.

11) Der Agaricus viſcidus. L.

12) Der Agaricus clypeatus. L.

13) Der Agaricus pileo cucullato, viſcido & nigro, petiolo fiſtulato candido *)

14) Der Agaricus pileo plano, viſcido, citrino & ſplendente, Vertice in conum acutum faſtigiato, lamellis rarioribus. **)

15) Der Agaricus candidus & viſcidus, ex una baſi multiplex, pileolo campanulato, in centro depreſſo, petiolo cylindraceo, gracili. ***)

16) Der Amanita coniformis viſcida; lutea, und Amanita globoſa, viſcida, ſordide lutea *Dilleni.* ****)

II. Löcherſchwämme, Boleti.

a. Eßbare.

1) Der eßbare Löcherſchwamm; Boletus edulis; *****)

Dieſer beträchtliche Schwamm, hat ein feſtes weiſſes Fleiſch, und wird auf vielerlei Art gekocht, wegen ſeinem ſehr angenehmen Geſchmack und Geruche geſpeiſet.

2) Der

*) Catalog. plant. ſponte circa Giſſ. naſc. p. 185. *Cartheuſer*, l. c.

**) l. c. p. 130.

***) l. c.

****) Gleditſch. l. c. p. 109.

*****) Herbier de la france Pl. 60; Le Bolet comeſtible. Fungus poroſus magnus craſſus J. B. *Vaill.* p. 58.

2) Der Schweinepilze, Boletus luteus *Lin.* *)

b. Verdächtige.

1) Der bunte Löcherschwamm, Boletus versicolor *Lin.* **)

2) Diejenigen Löcherschwämme überhaupt, welche an alten Stöcken und Bäumen wachsen (Parasitici) und mit größten Theils holzigten Fasern versehen sind.

3) Der zierliche Löcherschwamm, Boletus elegans; Herbier de la France; ***)

III. Stachelschwämme, Hydnum.

a. Eßbare.

1) Der ziegelartige Stachelschwamm, Hydnum imbricatum *Lin.* ****)

2) Der ausgeschweifte Stachelschwamm, Hydnum repandum *Lin.* *****)

Die übrigen wenigen Gattungen werden nicht gespeiset.

*) Boletus stipitatus, pileo pulvinato subviscido, poris rotundatis convexis flavissimis, stipite albido; Pollich. Pl. palat. N. 1180. *Schæff.* T. 114. le Bolet jaune; *Herb. de la France*, Pl. 4.

**) Boletus versicolor acaulis, fasciis dicoloribus, poris albis, *Lin.* Sp. IV. N. 6. p. 609. *Schæf.* T. 263. 268. 269.

***) Pl. 46.

****) Hydnum stipitatum pileo convexo imbricato; Sp. IV. N. 1. p. 612. *Schæff.* T. 140.

*****) H. stipitatum, pileo convexo lævi flexuoso Sp. IV. n. 2. p. 612. *Schæff.* T. 141.

IV. Gicht- oder Morchelschwamm, Phallus.

a. Eßbare.

1) Die Morchel, Phallus esculentus *Lin.* *)

Es giebt zwo bis 3 Arten von Morcheln, welche wenn sie von Sand wohl gereiniget sind, eine sehr angenehme und, wenn sie nicht in Ubermenge genossen werden, nicht ungesunde Speise abgeben.

b. giftartig.

Der unverschämte Gichtschwamm, Phallus impudicus L*in.* **)

„Die Jäger und Hirten in Thüringen, sagt Gleditsch, gebrauchen diesen Schwamm, wenn er noch nicht aus seinem Eie hervorgekommen ist, getrocknet zu einem aphrodisiaco oder geilmachenden Mittel für Vieh und Menschen.„ ***) Diese Wirkung verräth eine Schärfe, welche, bei Ledigschwangern angebracht, die Frucht abtreiben und selbst bei dem männlichen Geschlechte, unter unwissenden Händen manch üble Folgen erregen kann, welche auf diesen Schwamm aufmerksam machen sollten.

V. Keulschwamm, Clavaria *Lin.*

1) Der

*) Phallus pileo ovato celluloso, stipite nudo rugoso Sp. IV. N. 1. p. 613. *Schaef.* T. 199. 298. 299. 300.

**) P. Volvatus stipitatus, pileo celluloso. Fl. *Dan.* T. 175. Schæf. T. 196.

***) Method. fung. p. 58.

1) Der **Korallen-Keulschwamm**, Clavaria Coralloides *Lin.* *)

Der **gelbe** und der **rothe Geißbart**, sind Abänderungen und werden von vielen für sehr schmackhaft befunden, wenn sie gehörig zubereitet werden. Man will jedoch Beobachtungen gemacht haben, worinn einige andere Abänderungen dieses Schwammes in geringer Gabe, Erbrechen und andere üble Zufälle erwecket habe; **) weßwegen auch von Seiten der Aerzte nähere Aufsicht und Bestimmungen zu erwarten wären.

VI. **Staubschwamm**, Lycoperdon Lin.

Der **Trüffelschwamm**, Tuber Lin. ***)

Dies ist der einzige bekannte Schwamm, welcher aus der Familie der **Staubschwämme** genossen werden kann, und er hält uns wegen seinem vortreflichen Geschmacke, für alle die übrigen schadlos, welche mit Recht unter die giftigsten Gewächse gezählet werden.

Die übrigen Abtheilungen der Schwämme werden zur Speise nicht gesuchet und verschiedne Arten von jenen welche dahier beschrieben worden sind, werden entweder wegen ihrem eckelhaften Geruche oder wegen ihrem zu wenigen Fleische, nicht

*) C. Corall. ramis confertis ramosissimis inæqualibus; Spec. pl. IV. p. 621. N. 6. Schæf. T. 175. 177.

**) Dieterich l. c. S. 1312.

***) Lycoperdon Tuber. L. globosum solidum muricatum, radice destitutum.

gegessen: so daß also das Angeführte hinreichen dürfte, den Gesundheitsvorstehern über diesen sehr wichtigen Gegenstand die nöthigsten Kenntnisse beizubringen.

Nothwendigste Verfügungen in Betreff der Schwämme überhaupt.

Die Hauptsache aber in Rücksicht der Schwämme, scheint mir darinn zu bestehen: daß die Polizey deren Genuß nicht verbiethe, noch derselben öffentlichen Verkauf einstelle; sondern zuvorderst durch die Aerzte jeder Gegend das Verzeichniß sämtlicher einheimischen Schwammarten aufnehmen und deren Natur untersuchen lasse. Sodann kömmt es darauf an, daß jeder Physicus den Geschmack des Volkes in Betref der einheimischen Schwämme prüfe und zu erfahren trachte, welcher Gattungen sich dasselbe zur Speise bediene und unter welchen Zubereitungen jeder Schwamm verspeiset zu werden pflege. Sind es, (die Rede ist hier von Städten) die gemeinen Kräuterweiber, oder eigene Menschen, von welchen die Schwämme gesuchet und verkauft werden; so müßte denselben von dem Physicus verschiedene giftige und eßbare Schwämme vorgeleget werden, um sich zu überzeugen, daß dergleichen Menschen die eßbaren Gattungen von den giftigen durch untrügliche Zeichen wohl und sicher zu unterscheiden wissen. Ferner dürften keinerlei Schwämme anders, als auf öffentlichem Markte, an einem bestimmten Orte, und von solchen vorher geprüften Personen, verkaufet werden. *)

Auf

*) Jos. Jac. *Plenk*, Elementa medicinæ & chirurgiæ forensis; p. 144.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Frank, Johann Peter, 1745-1821

Johann Peter Frank, M.D., K.K. wirkl. Gubernialraths zu Mayland, Direktors der medicin. Fakultät und sämtlicher Spitäler der österreichischen Lombardey, Professors der praktischen Arzeneyschule zu Pavia ... System einer vollständigen medicinischen Polizey
Bd.: Dritter Band

Mannheim 1783

Pol.civ. 39-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10766478-2
VD18 80368131-001